





Babka czekoladowo-orzechowa

przepisy.pl



 70 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 200 gramów
- orzechy laskowe - 100 gramów
- jajka (L) - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- drobny cukier - 150 gramów
- czekolada - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

polewa

- gorzka czekolada - 50 gramów
- śmietanka 30% - 50 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 gramów
- czekoladowe cukiereczki do dekoracji - 1 garść

Sposób przygotowania:

1. Orzechy posiekaj drobno w blenderze. Czekoladę również drobno posiekaj lub zetrzyj na tarce.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i orzechami. Formę do babki wysmaruj Kasią i oprósz mąką.
3. Miękką Kasię utrzyj z cukrem na puch. Ciągłe ucierając dodawaj po jednym jajka.
4. Następnie dodawaj mąkę z orzechami i rum. Na koniec wsyp czekoladę i delikatnie wymieszaj łyżką.
5. Ciasto przełóż do formy. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 50 minut w 180 st.C.
6. W rondelku podgrzej śmietankę z Kasią. Dodaj czekoladę i mieszaj, aż masa będzie gładka i lśniąca. Otrzymaną polewą polej ciasto i udekoruj cukiereczkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl