





Babka ajerkoniakowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170-180 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 150 gramów
- mąka ziemniaczana - 120 gramów
- cukier - 250 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- ajerkoniak - 25 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- tarta bułka - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- cukier puder do dekoracji - 3 łyżki
- cynamon - 1 szczypta
- imbir - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek.
2. Przesiać obydwie mąki razem z proszkiem do pieczenia.
3. Sparzyć cytrynę i zetrzeć z niej skórkę.
4. Włożyć do rondelka pokruszoną czekoladę, wlać mleko i podgrzewać na małym ogniu, ciągle mieszając, aż powstanie gładka, niezbyt gęsta masa.
5. Kasię utrzeć z 2/3 cukru, aż masa zbieleje.
6. Wbijać po jednym żółtku (mają mieć temp. pokojową) i ubijać, aż powstanie jasny puszysty krem.
7. Pod koniec dodać sól, cynamon, imbir i skórkę z cytryny.
8. Wsypać do masy połowę mąki, wlać sok wyciśnięty z cytryny i dokładnie wymieszać.
9. Ubić pianę z białek, dodając stopniowo resztę cukru.
10. Połowę piany dodać do ciasta, wymieszać dokładnie, wsypać resztę mąki i jeszcze przez chwilę ucierać.
11. 1/3 ciasta przełożyć do miski, dodać wystudzoną, ale płynną czekoladę, wymieszać, następnie dodać kilka łyżek piany i połączyć.
12. Do drugiej części ciasta dodać ajerkoniak i pozostałą część piany, delikatnie wymieszać.
13. Foremkę posmarować łyżką Kasi i posypać bułką tartą.
14. Na dnie foremki położyć ciasto jasne, a na nim kłaść łyżką ciasto czekoladowe.
15. Piec najpierw w temp. 170 st.C, a gdy wyrośnie, w 180 st.C przez ok. 50 min.
16. Upieczoną pozostawić w formie przez 10 min.
17. Następnie wyjąć i posypać cukrem pudrem.