





przepisy.pl

## Babka budyniowa z sosem z marakui



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- duże jajka - 3 sztuki
- drobny cukier - 110 gramów
- mąka pszenna - 60 gramów
- mąka ziemniaczana - 60 gramów
- budyń waniliowy bez cukru - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### polewa z marakui

- duży owoc marakui - 1 sztuka
- cukier puder - 0.25 szklanek

### Sposób przygotowania:

1. Jajka umieść w miseczce z ciepłą wodą i pozostawić na czas dalszych przygotowań.
2. Mąkę pszenną i ziemniaczaną, budyń i proszek do pieczenia przesiej do miski i odłóż. Kasię rozpuść na małym ogniu w garnuszku.
3. Do dużej miski lub wysokiego garnka wbij ogrzane jajka, dodaj cukier i ubijaj na najwyższych obrotach do uzyskania jasnej i puszystej piany, która powinna potroić swoją objętość.
4. Do puszystej piany dodaj suche składniki i zmiksuj tylko do połączenia składników. Następnie powoli wlej roztopioną Kasię, cały czas ubijając.
5. Formę na babkę wysmaruj Kasią i oprósz mąką pszenną. Nadmiar strzepnij. Przelej do niej ciasto – powinno sięgać maksymalnie do  $\frac{3}{4}$  wysokości formy.
6. Piecz w temperaturze 160 stopni przez około 40 minut, do tak zwanego suchego patyczka. Przystudź w formie.
7. Marakuję pokrój na pół i wydrąż miąższ łyżeczką. Miąższ zmiksuj z cukrem pudrem do powstania słodkiej polewy. Wystudzoną babkę udekoruj sosem z marakui.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)