







przepisy.pl

Babka jogurtowa z owocami



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C

 Forma do babki

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanki
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- gęsty jogurt naturalny - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cytryna - 0.5 sztuk
- śmietanka 36% - 200 mililitrów
- serek mascarpone - 200 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 1 łyżeczka
- borówka amerykańska - 150 gramów

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj z cukrem na puch, następnie ciągle ucierając dodawaj po jednym jajku, jogurt i sok z cytryny.
2. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia i dodaj do ciasta ciągle mieszając. Formę do babki (o pojemności 1,5-2 l) posmaruj Kasią i oprósz mąką. Piekarnik nagrzej do 170 st.C (opcja termoobiegu).
3. Ciasto przełóż do formy i równo rozprowadź. Formę z ciastem włóż do piekarnika i piecz około 50 minut. Sprawdź patyczkiem czy ciasto jest suche w środku. Upieczone ciasto ostudź i wyjmij z formy.
4. Żelatynę wymieszaj z 50 ml zimnego mleka i odstaw, by napęczniała. Następnie podgrzej w kąpeli wodnej do całkowitego rozpuszczenia. Schłodzoną śmietankę wymieszaj z serkiem mascarpone i cukrem pudrem, ubij na sztywno. Rozpuszczoną żelatynę wymieszaj najpierw z łyżką masy serowej, by wyrównać temperatury, a następnie z pozostałą masą. Całość delikatnie wymieszaj łyżką.
5. Gotowy krem przełóż do worka cukierniczego (lub woreczka foliowego ze ściętym rogami) i wyciśnij go dekoracyjnie na wierzchu ciasta. Na kremie ułóż umyte i osuszone papierowym ręcznikiem owoce.

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