


 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C

 Forma o pojemności min. 1,5 l

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 350 gramów
- mąka pszenna - 350 gramów
- cukier - 350 gramów
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- cukier waniliowy - 15 gramów
- duża cytryna - 1 sztuka
- duże jajka - 6 sztuk

lukier

- cukier puder - 150 gramów
- sok i skórka z cytryny - 0.5 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop w rondelku i przestudź. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Cytrynę umyj, zetrzyj z niej skórkę i wyciśnij sok.
2. Białka ubij na sztywną pianę, wsypując partiami cukier. Ciągłe ubijając dodaj żółtka i cukier wanilinowy.
3. Następnie dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sok i skórkę startą z cytryny.
4. Na koniec wlewaj cienkim strumieniem roztopioną Kasię i delikatnie wymieszaj mikserem ustawionym na najniższe obroty.
5. Formę o pojemności minimum 1,5 l wysmaruj Kasią i oprósz mąką. Ciasto przełóż do formy i piecz około 40 minut w 170 °C (termoobieg).
6. Cukier puder utrzyj z sokiem z cytryny. Jeśli masa jest zbyt gęsta dodaj odrobiną wody. Na koniec dodaj skórkę startą z cytryny i wymieszaj. Gotowym lukrem posmaruj wierzch wystudzonej i wyjętej z formy babki.