Babka Zebra

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 minut
Liczba porcji: 10
Czas gotowania: 10 minut
Czas pieczenia: 60 minut

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Białka jaj oddzielić od żółtek. Do naczynia wlać białka, wsypać szczyptę soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubić białka na sztywną pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
2. Zdjąć pokrywę, pianę wyjąć z naczynia do miski.
3. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 5 żółtek, wsypać 300 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, utrzeć masę jajeczną. Czas 2 minuty, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę. Wlać 220 g wody i 200 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką.
   Wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 3.
5. Zdjąć pokrywę. Wsypać 450 g mąki pszennej, 30 g cukru waniliowego z prawdziwą wanilią i 20 g proszku do pieczenia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto. Czas 1 minuta 30 sekund, prędkość 3.
6. Zdjąć pokrywę. Ubitą wcześniej pianę z białek dodać do ciasta. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość delikatnie wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 3.
7. Zdjąć pokrywę. W razie potrzeby ciasto jeszcze delikatnie wymieszać silikonową łopatką. Połowę ciasta z naczynia przelać do miski. Do połowy ciasta, które pozostało w naczyniu miksującym wsypać dodatkowe 2 łyżki mąki pszennej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto. Czas 30 sekund,

prędkość 3.

8. Do drugiej połowy ciasta z miski wsypać 2 łyżki kakao, wymieszać ciasto łyżką drewnianą.
9. Okrągłą formę do ciasta o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wylewać łyżkami na blachę zaczynając od środka. Raz masa jasna raz ciemna.
10. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec babkę około 60 minut.
11. Babkę po upieczeniu i wystudzeniu posypać na wierzchu cukrem pudrem.