

Szybka babka z kakao

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: ok. 15 kawałków

Czas pieczenia: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek, wlać białka z 5 jaj i wsypać szczyptę soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubić białka na pianę. Czas 7 minut, prędkość 4.
2. Zdjąć pokrywę, wsypać do białek 150 g cukru. Założyć pokrywę, wymieszać pianę z białek z cukrem. Czas 2 minuty, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę. Wlać 5 żółtek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wymieszać masę. Czas 40 sekund, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę, wlać 60 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wszystko wymieszać. Czas 30 sekund, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę, wsypać 160 g mąki pszennej, 100 g mąki ziemniaczanej i 5 g proszku do pieczenia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 4.
6. Zdjąć pokrywę, formę keksową wyłożyć papierem do pieczenia, wylać do niej ciasto, pozostawiając w naczyniu około pół szklanki ciasta.
7. Do naczynia z pozostałym ciastem wsypać 15 g ciemnego kakao, silikonową łopatką zgarnąć też ciasto ze ścianek naczynia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto. Czas 20 sekund, prędkość 3.
8. Zdjąć pokrywę, ciemne ciasto wylać wzdłuż dłuższego boku na jasne ciasto.
9. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec babkę około 45 minut.

-
10. Babkę po upieczeniu wyjąć z piekarnika i wystudzić. W tym czasie przygotować lukier.
 11. W naczyniu miksującym zamontować nóż, wsypać 100 g cukru pudru, wlać 3 łyżki wody i 2 łyżki soku z cytryny. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać składniki na lukier. Czas 30 sekund, prędkość 3.
 12. Zdjąć pokrywę. Lukier połączyć na przestudzoną babkę.