Babka piaskowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 8
Czas pieczenia: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - Formę do babki starannie wysmarować miękkim masłem, obsypać bułką tartą.

Krok 2 - 150 g cukru pudru przesiać. 4 jajka umyć, oddzielić żółtka od białek. Cytrynę umyć, sparzyć wrzątkiem. Na tarce o drobnych oczkach zetrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok.

Krok 3 - W naczyniu miksującym założyć nóż i motylek do mieszania, wlać 4 zimne białka, wsypać szczyptę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ubić pianę z białek – czas 3 minuty, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć białka do innego naczynia. (nie trzeba myć dzbanka).

Krok 5 - W dzbanku umieścić nóż, włożyć 4 żółtka, wsypać 150 g przesianego cukru pudru, włożyć 200 g miękkiego masła pokrojonego na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 25 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do masła włożyć ubitą pianę z białek, 200 g mąki pszennej, 100 g mąki ziemniaczanej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżkę cukru waniliowego, 3 łyżki gęstej śmietany 18 lub 22%. Dodać skórkę z cytryny, wlać 1 łyżkę

soku z cytryny, 1 łyżkę spirytusu oraz kilka kropli aromatu migdałowego do ciast. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyjąć masę do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą formy do babki.

Krok 8 - Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180˚C, piec ok 45 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia. Ciasto powinno przyrumienić się na wierzchu.

Krok 9 - Po upieczeniu pozostawić babkę chwilę do przestygnięcia i jeszcze ciepłą wyjąć z formy. Udekorować lukrem lub posypać cukrem pudrem/startą skórką z cytryny.

Wskazówki :

Potrzebna będzie nieduża forma do babki o średnicy (w szerszym miejscu ok. 18-19 cm)