

Babka jogurtowa z cytryną

Babka ucierana z dodatkiem naturalnego jogurtu, polana pyszną cytrynową polewą

ok. 12 porcji



łatwy

40 Min.



Składniki:

Babka:

5 szt. jajek
200 g cukru
0,5 łyżeczki Ekstraktu naturalnego
Cytryna z Sycylii Dr. Oetkera
150 ml oleju
300 g jogurtu naturalnego 2% tł.
2 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g
Dr. Oetkera
380 g mąki
1 opak. Budyńiu smak waniliowy Dr.
Oetkera

Polewa:

100 g czekolady białej
50 g jogurtu naturalnego 2% tł.
1 łyżeczka Ekstraktu naturalnego
Cytryna z Sycylii Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

[Formę na babkę o śr. 22 cm](#) nasmaruj tłuszczem i oprósz mąką. Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Jajka ucieraj z cukrem przez ok. 10 minut. Następnie dodaj ekstrakt. Cienkim strumieniem dolewaj olej i mieszaj do połączenia. Dodaj jogurt, proszek do pieczenia, przesianą mąkę i budyń. Całość szybko wymieszaj, tylko do połączenia składników i przełóż do formy.

2 Pieczenie:

Wstaw do piekarnika i piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 55 - 60 min.

Upieczoną babkę wyjmij z piekarnika i pozostaw do całkowitego wystudzenia.

3 Polewa:

Białą czekoladę posiekaj na mniejsze kawałki. Przełóż ją do miski, dodaj jogurt naturalny i ekstrakt. Postaw miskę na garnku z gotującą się wodą i podgrzewaj polewę do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Odstaw polewę do lekkiego zgęstnienia, a następnie polej nią babkę.