

Babka orzechowa

Kompozycja orzechów, cynamonu i czekolady

ok. 10 - 12 porcji



40 Min.



Składniki:

Ciasto:

- 100 g czekolady deserowej
- 180 g orzechów laskowych
- 120 g mąki
- 1 opak. Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
- 200 g masła lub margaryny
- 250 g cukru
- 1 opak. Cukru wanilinowego 16 g Dr. Oetkera
- 5 szt. jajek
- 1 opak. Aromatu cytrynowego Dr. Oetkera
- 1 szczypta Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera

Do dekoracji:

- 1 opak. Polewy gotowej białej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Formę do babki (o średnicy 21 cm) wysmarować tłuszczem i wysypać mąką. Czekoladę zetrzeć na tarce. Zmleć 180 g orzechów laskowych. Mąkę przesiać z 3 łyżeczkami proszku do pieczenia. Masło lub margarynę utrzeć mikserem na jednolitą masę, stopniowo dodawać cukier, cukier wanilinowy, jajka, 10 kropli aromatu cytrynowego, szczyptę cynamonu, orzechy, mąkę i czekoladę. Całość wymieszać do uzyskania gładkiej konsystencji. Ciasto przełożyć do formy.

2 Pieczenie:

Formę wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 55 min.

Upieczoną babkę wyjąć z formy i wystudzić.

3 Dekorowanie:

Polewę białą rozpuścić w kąpieli wodnej. Następnie odciąć róg opakowania i wylać na babkę.