

Moja Babka podwójna czekolada

Puszysta babka bardzo czekoladowa z polewą

o 16 porcji



łatwe

🕒 up to 20 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Mojej Babki podwójnej czekolady Dr. Oetkera
3 szt. jajek
100 g masła (miękkiego)
50 ml mleka

Polewa:

25 g masła
2 łyżki mleka

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nastaw na temp. 175°C znaczek góra dół (bez termoobiegu). Mieszanę do ciasta wsyp do miski, dodaj jaja, miękkie masło oraz mleko. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Całość miksuj na najwyższych obrotach przez ok. 2 minuty do uzyskania gładkiej konsystencji.

2 Dodawanie kropelek i nakładanie do formy:

Foremkę o wym. 10 x 25 cm wyłóż papierem do pieczenia lub posmaruj tłuszczem i oprósz mąką. Z torebki z kropełkami czekolady odsyp 1 łyżeczkę kropelek. Pozostałe dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj łyżką. Ciasto przełóż do formy, dokładnie wybierając wszystko z miski.



3 Pieczenie:

Ciasto wstaw na środkowy poziom nagrzanego piekarnika. Piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzaný. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzaný.

Czas pieczenia: o 70 min.

UWAGA! Po ok. 20 min pieczenia natnij ciasto ostrym nożem wzdłuż na głębokość ok. 1 cm. Upieczone ciasto można dekorować polewą już po 10 min od wyjęcia z piekarnika.

4 Przygotowanie polewy:

W małym garnku rozpuść masło z mlekiem (lub śmietanką 30% tł.). Wsyp zawartość torebki z polewą oraz dodaj wcześniej odsypane kropelki. Energicznie mieszaj, gotując na małym ogniu ok. 1 minutę do całkowitego rozpuszczenia oraz uzyskania gładkiej konsystencji. Gotową polewą udekoruj wierzch babki (rozsmarowując polewę łyżką na babce w celu zlikwidowania pęcherzyków powietrza). Pozostaw do ostygnięcia.

