

Babka czekoladowa łaciata

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



Bardzo dobra

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 0.5 kg
- cukier - 35 dag
- masło - 25 dag
- jaja - 4 szt.
- mleko lub śmietana - 1 mała szkl.
- kakao - 3 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 op.
- cukier waniliowy - 1 op.
- cukier puder do posypania lub czekolada do polania -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło ucieramy do białości; dodajemy większą część cukru, żółtka, cukier waniliowy, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, mleko i, jako ostatni składnik, pianę z białek. Rozdzielamy ciasto na połowę, przy czym jedną część mieszamy z kakao i resztą cukru. Nakładamy ciasto do natłuszczonej formy: najpierw warstwę jasną, a na wierzch warstwę z kakao. Pieczemy 60-90 min. Posypujemy cukrem pudrem lub polewamy polewą czekoladową (gdy przestygnie).