




Babka migdalowa z białą czekoladą i pomarańczą


 noelka


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 średni

 8 porcji

Składniki:

połamana biała czekolada - 130 g	tarta skórka pomarańczy - 2 łyżeczka
masło - 80 g	POLEWA -
jajko - 3 szt.	biała czekolada - 150 g
mąka - 40 g	śmietana kremówka - 1/3 szklanka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka	sok z pomarańczy - 1 łyżka
zmielone migdały - 100 g	starta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Roztopić na parze masło z czekoladą. Dodać cukier i żółtka. Następnie wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i zmielonymi migdałami. Wymieszać łyżką.

KROK 2: Ubić pianę z białek i dodać do masy. Na koniec wsypać skórkę pomarańczową.

KROK 3: Przełożyć masę do wysmarowanej i posypanej bułką tartą formy i piec 40-45 minut w temp. 180°C.

KROK 4: Przygotowanie polewy:

Na parze rozpuszczamy czekoladę, dodajemy do niej sok oraz śmietankę. Dosypać skórkę pomarańczową i poczekać, aż zgęstnieje (1-2 godz.).

KROK 5: Polać babkę polewą, można udekorować migdałami, jeśli zostaną.