



Babka murzynkowa z polewą czekoladową

 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 10 porcji

Składniki:

Ciasto: -

masło lub margaryna - 250 g

mąka tortowa - 2 szklanka

jajka - 4 szt.

cukier - 1,5 szklanka

kakao ciemne - 4 łyżka

woda - 1/2 szklanka

proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka

Dodatkowo: -

orzechy włoskie posiekane - 1/2 szklanka

owoce kandyzowane - - garść

rodzynki - - garść

czekolada deserowa - 8 kostka

bułka tarta do foremki - 2 łyżka

tłuszcz do foremki - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Dzisiejsza babka to babka przygotowana tak jak murzynek, dodałam dużą ilość różnego rodzaju bakali, a górę udekorowałam polewą czekoladową. Wyszła bardzo smaczna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło lub margarynę włożyć do garnka i zagotować z cukrem aż do rozpuszczenia cukru co jakiś czas mieszając. Do rozpuszczonego masła dodać kakao i wodę, ponownie zagotować. Odlać 1/2 szklanki masy i do gorącej włożyć 6 kostek deserowej czekolady wymieszać i odłożyć na bok. Pozostałą masę wystudzić. Do wystudzonej masy przesiać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Dodać żółtka zmiksować, następnie dodać bakalie i wymieszać. Do masy wmieszać łyżką drewnianą ubitą pianę z białek już nie miksując. Po wymieszaniu masę przelać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą foremki. Włożyć do nagrzanego piekarnika 180 stopni i piec około 50-60 minut, a najlepiej do suchego patyczka. Po upieczeniu i wystudzeniu babkę wyjąć z foremki, oblać odłożoną masą czekoladową. Udekorować według uznania.