




Babka z majonezem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 6 szt.

mąka tortowa - 150 g

mąka ziemniaczana - 150 g

cukier - 2/3 szklanka

cukier z wanilią - 1 opakowanie

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

majonez - 2 łyżka

kakao - 1 łyżka

sól - - szczypta

lukier / polewa - - trochę

wiórki kokosowe - - trochę

Dodatkowe info:

Do polania babki można wykorzystać gotowy lukier, lub 8 dag cukru pudru utrzeć z łyżką soku z cytryny i łyżeczką soku ze szpinaku. (z soku szpinakowego uzyskamy zielony kolor lukru)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielić od białek. Mąki przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier i cukier waniliowy.

KROK 2: Żółtka zmiksować z majonezem, połączyć z białkami.

KROK 3: Następnie stopniowo wsypać mąkę i delikatnie wymieszać.

KROK 4: Przełożyć do przygotowanej formy na babkę pozostawiając 4-5 łyżek ciasta. Wymieszać z przesianym kakao i wylać na jasne ciasto.

KROK 5: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 35-40 minut. Upieczoną, zimną babkę polukrować i posypać wiórkami kokosowymi.