Czekoladowa babka świąteczna

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

białka - 7 szt.
cukier - 25 dag
mąka pszenna - 30 dag
syrop klonowy - 2 łyżka
masło - 10 dag
kakao - 3 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
czekolada gorzka - 7-8 dag
mleko - 7 łyżka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 5 dag
Polewa: -
czekolada gorzka - 10 dag
spirytus - 2 łyżka
cukier puder - 2 łyżka
śmietana - 2 łyżka
aromat - do smaku
Pozostałe składniki: -
skórka pomarańczowa kandyzowana -
płatki migdałowe - trochę

Dodatkowe info:

Czekoladowa babka ze skórką pomarańczową to idealny dodatek do świątecznej kawy. Ciasto jest aromatyczne i puszyste.

Sposób przygotowania:

KROK 1: 2/3 tabliczki czekolady połamać na kawałki, wlać mleko, podgrzać, dodać masło, wymieszać, ostudzić.

KROK 2: Następnie połączyć z cukrem, białkami i syropem klonowym. W drugiej misce wymieszać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną, kakao.

KROK 3: Sypkie składniki wsypać do mokrych, dodać skórki pomarańczową kandyzowaną i zamieszać.

KROK 4: Ciasto przełożyć do przygotowanej foremki keksowej o wymiarach 30/12 cm i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 30-35 minut.

KROK 5: Polewa Czekoladę połamać, połączyć ze śmietaną, rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać spirytus, cukier puder, aromat, dokładnie wymieszać.

KROK 6: Upieczoną babkę ostudzić, oblać polewą czekoladową, ozdobić płatkami migdałowymi i skórką pomarańczową.