

• ŁACIATA BABA AMSTERDAMSKA •

Składniki na ciasto drożdżowe:

- 500 g mąki tortowej
- 30 g Drożdży Babuni
- 100 g masła
- 100 g cukru
- 250 ml mleka
- 2 żółtka
- trochę startej skórki z cytryny
- szczypta soli

Nadzienie serowe:

- 125 g twarogu jak do sernika
- 2 łyżki cukru
- 1 żółtko
- 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 2 łyżki soku z cytryny

Nadzienie makowe:

- 100g maku z puszki (taki gotowiec do makowca)
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka wódki

Nadzienie serowe:

- 150g powidel śliwkowych
- 2 łyżki cukru
- szczypta cynamonu

- cukier puder do posypania

Nadzienie orzechowe lub migdałowe:

- 100g zmielonych orzechów włoskich albo laskowych albo migdałów
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka wódki
- 125 ml gorącego mleka

Przygotowanie:

Składniki na każde nadzienie mieszamy w oddzielnej miseczce i odstawiamy pod przykryciem, żeby się ze sobą "przegryzły".

Do dużej miski przesiewamy mąkę, w rogu rozkruszamy drożdże, dosypujemy cukier i zalewamy to ciepłym mlekiem (można połowę zostawić na później). Mieszamy z częścią mąki i odstawiamy pod przykryciem do wyrośnięcia zaczynu, co trwa około 30 minut.

Gdy zaczyn wyrośnie, dodajemy żółtka, resztę mleka, szczyptę soli, roztopione i wystudzone masło oraz skórkę z cytryny. Wyrabiamy sprężyste ciasto, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (powinno podwoić objętość).

Wyrośnięte ciasto formujemy w wałek na stolnicy i kroimy na 24 części. Każdą część rozwałkowujemy na prostokątny placuszek, nakładamy na połowę porcję nadzienia i zaklejamy jak pierożek. Takich pierożków musi być po 6 z każdym rodzajem nadzienia. Umieszczamy je następnie w formie do babki z kominem (minimalna średnica 22 cm, ja miałam formę ze średnicą 25 cm), układając je naprzemiennie pionowo (jak w kartotece).

Babkę pieczemy w temperaturze 175 stopni Celsjusza przez około 50 minut (nakłuwając pod koniec patyczkiem i sprawdzając, czy jest już suchy).

Po upieczeniu dekorujemy – lukrem, cukrem pudrem, cukrowymi ozdobami i co tam jeszcze nam się marzy... :)