

• WIELKANOCNA BABA TRZCINOWO KAKAOWA •

Polecam wielkanocną babę dwukolorową, trzcinowo kakaową. Ciasto z dodatkiem cukru trzcinowego i oleju rzepakowego zmiksowałam, a do połowy porcji kakao dodałam. Tylko max. 10 min je przygotowywałam, ale ok 55 min w piekarniku wypiekałam. Polewę ze śmietanki 30% i gorzkiej czekolady 90% zrobiłam i nią babkę ozdobiłam. Składniki na dużą formę, na babkę:

Składniki:

- 40 g świeżych drożdży – Drożdże Babuni,
- 250 ml ciepłego mleka,
- 150 g cukru trzcinowego,
- 300 g mąki pszennej typ. 550,
- 3 duże jaja,
- 50 ml oleju rzepakowego,
- szczypta soli,
- 2 duże łyżki kakao,

Ponadto:

- tłuszcz do wysmarowania formy,
- kakao do posypania formy,
- ok. 100 ml śmietanki 30%,
- 50 g gorzkiej czekolady 90% (min. 60%).
- Garść malin liofilizowanych (suszonych)
- w karawkach lub puder

Przygotowanie:

Do mleka dodajemy drożdże, cukier i 100 g mąki. Całość dokładnie miksujemy na najwyższych obrotach. Następnie dodajemy sól, olej, jaja i miksujemy ok. 3–4 min, również na najwyższych obrotach.

Formę natłuszczamy i posypujemy kakao.

Połowę ciasta przelewamy do formy, do pozostałego dodajemy kakao i miksujemy do połączenia się składników. Na białe ciasto przelewamy kakaowe, ja użyłam do tego rękawa cukierniczego, dlatego wyszedł taki wzorek.

Piekarnik nastawiamy na 175°C, formę przykrywamy papierem do pieczenia i pieczemy ok. 45 min, do suchego patyczka.

Zanim wyciągniemy babkę, pozostawiamy na kilka min w foremce.

Babka będzie najlepiej smakować z polewą z gorzkiej czekolady 90%.

Śmietankę podgrzewamy w rondelku, zdejmujemy z ognia. Dodajemy połamaną na kostki czekoladę, po kilku minutach energicznie mieszamy. Masę na babce rozsmarowujemy za pomocą pędzelka silikonowego.

Dowolnie ozdabiamy.