
Babka rumowo-wiśniowa

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1538 razy.

15 dag mąki
15 dag cukru
3 jajka
szklanka soku ze świeżych wiśni
3-4 łyżki rumu
2 żółtka
szklanka słodkiej śmietanki
2 łyżki cukru pudru
tłuszcz do smarowania formy

3 całe jajka wymieszać z cukrem i ubijać sprężyną lub w mikserze na jednolitą pianę. Stopniowo dosypywać mąkę i mieszać. Przebrać do grubo wysmarowanej tłuszczem formy i wstawić do gorącego piekarnika. Po 5-10 min zmniejszyć temperaturę do 200 oC i piec jeszcze ok. 20 min, aż powierzchnia nabierze ciemnozłotego koloru. Babkę przestudzić, wyjąć z formy i natychmiast wstawić do płaskiego naczynia z sokiem wiśniowym, przyprawionym dwiema łyżkami rumu. Zaczekać, aż babka wchłonie sok. Na parze ubić śmietankę z żółtkami oraz z cukrem pudrem i dodać pozostały rum. Przed podaniem na stół polać babkę sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD