Babka rumowo-wiśniowa

Dodano: 2010-01-01 14:34:38
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1732 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 . Przelać 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD