
Babka kawowo-migdalowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3515 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

100 g migdałow,

250 g masła,

4 jaja,

250 g cukru pudru,

150 g maki pszennej,

1 łyżka cukru waniliowego,

3 łyżki kawy rozpuszczalnej,

10 g proszku do pieczenia,

50 ml koniaku.

Inne:

tłuszcz i mąka do formy.

1. Migdały sparzyć, zdjąć skórkę, posiekać. Kawę rozpuścić w koniaku.
2. Masło utrzeć z cukrem. Ucierając dodać żółtka, cukier waniliowy, migdały, kawę z koniakiem i mąkę wymieszana z proszkiem.
3. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z pozostałymi składnikami.
4. Do formy posmarowanej tłuszczem i posypanej mąką włożyć ciasto, piec 50-60 min w temp. 170-190°C. Zrobić próbę patyczkiem: jeśli będzie suchy, wyjąć babkę i lekko ostudzić w formie.
5. Po wyjęciu z formy jeszcze ciepłą babkę można oblać polewą czekoladową, a po wystygnięciu polewy przybrać druzetkami w kształcie ziarenek kawy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczus's)

wydaje się całkiem smacznie :] zaraz to sprawdzimy

Nadesłał(a):czarna mamba 2006-04-14 14:04:04