Babka kawowo-migdalowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3713 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

100 g migdalow,

250 g masla,

4 jaja,

250 g cukru pudru,

150 g maki pszennej,

1 lyzka cukru waniliowego,

3 lyzki kawy rozpuszczalnej,

10 g proszku do pieczenia,

50 ml koniaku.

Inne:

tluszcz i maka do formy.

1. Migdaly sparzyc, zdjac skorki, posiekac. Kawe rozpuscic w koniaku.

2. Maslo utrzec z cukrem. Ucierajac dodac zoltka, cukier waniliowy, migdaly, kawe z koniakiem i make wymieszana z proszkiem.

3. Bialka ubic na sztywna piane, polaczyc z pozostalymi skladnikami.

4. Do formy posmarowanej tluszczem i posypanej maka wlozyc ciasto, piec 50-60 min w temp. 170-190żC. Zrobic probe patyczkiem: jesli bedzie suchy, wyjac babke i lekko ostudzic w formie.

5. Po wyjeciu z formy jeszcze ciepla babke mozna oblac polewa czekoladowa, a po zastygnieciu polewy przybrac drazetkami w ksztalcie ziarenek kawy.

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

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

wydaje sie calkiem smakowite :] zaraz to sprawdzimy
Nadesłał(a):czarna mamba 2006-04-14 14:04:04