

BABKA RUMOWO-MIGDAŁOWA

Przepis dodany przez użytkownika Kucharz-Misio

Samcznego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 280 g
- cukier puder - 120 g
- miękkie masło - 120 g
- jajka - 4 szt.
- cukier waniliowy - 1 op.
- proszek do pieczenia - 1/2 op.
- rum - 3-4 łyżka(i)
- mleko - trochę
- płatki migdałowe - 2 łyżka(i)
- margaryna do wysmarowania formy -

Etapy przyrządzania:

1. 1.). Rozbić jajka, oddzielając żółtka od białek.
2. 2.). Białka ubić na sztywną pianę i odstawić.
3. 3.). Masło utrzeć na krem, ciągle ucierając dodawać po 1 żółtku, po łyżce cukru, cukier waniliowy i na koniec po łyżce mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia.
4. 4.). W zależności od potrzeb domieszać trochę mleka, aby ciasto było lśniąca.
5. 5.). Ciasto przyprawić rumem, a na końcu dodać delikatnie ubitą pianę.
6. 6.). Foremkę na babkę o średnicy 16cm wysmarować margaryną i posypać płatkami migdałowymi.
7. 7.). Napęlić ją ostrożnie ciastem (kłaść po łyżce ciasta) i piec 50-60 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 175°C.
8. 8.). Upieczone ciasto trochę przestudzić, potem wyłożyć do góry dnem i studzić. Do ciasta można podać bitą śmietanę.