

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