

Babka z bordowym lukrem

Na długie, jesienne wieczory polecamy na poprawę humoru: babkę z bordowym lukrem. Pulchna i miękka w środku kusi nie tylko smakiem, ale także swym bordowym wyglądem, który zawdzięcza lukrowi z dodatkiem soku z buraka. Jeśli lubicie spojrzeć czasem na świat przez kolorowe okulary - to ciasto z pewnością jest dla Was :-)



Składniki

Przygotowanie



Krok I

Białka oddzielamy od żółtek. Z białek ubijamy mikserem sztywną pianę, do której następnie dodajemy stopniowo cukier biały i ubijamy do rozpuszczenia cukru.



Krok II

Do piany z białek z dodatkiem cukru stopniowo dodajemy żółtka i nadal ubijamy masę mikserem. Następnie do masy jajecznej przesiewamy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz na przemian, stopniowo wodę i olej. Wszystko delikatnie mieszamy różgą kuchenną.

Krok III

Brytfankę do babki smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą lub kaszą manną. Wylewamy do niej ciasto. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C i pieczemy ciasto przez około 45 minut (przed wyjęciem z piekarnika sprawdzamy patyczkiem, czy jest już gotowe).



Krok IV

Cukier puder wsypujemy do miseczki, dodajemy sok z buraka, mieszamy aż powstanie nam gładki lukier.



Krok V

Upieczoną i lekko ostudzoną babkę polewamy przygotowanym wcześniej lukrem.