

Babka pistacjowa



czas przygotowania: **75 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- masło - 100g
- jajka - 4 sztuki
- cukier puder - 2/3 szklanki
- mąka pszenna - 220g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1,5 łyżeczki
- aromat waniliowy Gellwe - 1 łyżeczka

WIERZCH:

- biała czekolada - 1 tabliczka
- pistacje - garść

Sposób przygotowania

- 1** Masło rozpuść i odstaw do przestudzenia. Następnie połącz je z kremem pistacjowym i dokładnie wymieszaj.
- 2** Do masy dodaj jajka oraz cukier puder i miksuj do uzyskania jasnej, puszystej konsystencji.
- 3** Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia, dodaj do masy jajecznej oraz wlej aromat waniliowy. Całość delikatnie wymieszaj do połączenia składników.
- 4** Ciasto przelej do formy na babkę wysmarowanej masłem i oprószonej mąką. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 45-50 minut, do suchego patyczka.
- 5** Upieczoną i wystudzoną babkę polej roztopioną białą czekoladą i posyp posiekanymi pistacjami.
- 6** Przed podaniem odczekaj, aż polewa stężeje.



Produkty Gellwe użyte w przepisie Babka pistacjowa



Aromat waniliowy

Aromat waniliowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.

Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g