Babka mango-pistacja

czas przygotowania: **65 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- masło (miękkie) - 200g
- cukier - 130g
- jajka - 4 szt.
- śmietana 18% (lub jogurt naturalny) - 30g (1 łyżka)
- skórka z cytryny - 1 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżki
- mąka pszenna - 240g
- mak - 50g
- pistacje (zmiksowane na proszek) - 50g
- proszek do pieczenia Gellwe - 8g
- matcha - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona Gellwe - szczypta
- sól - szczypta

ŻEL MANGO:

- mus mango - 150g
- żelatyna Gellwe - 1 łyżka
- woda - 30ml
- cukier - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka

Sposób przygotowania

1. Cukier wymieszaj ze skórką z cytryny i rozetrzyj w palcach, aby uwolnić aromat.
2. Masło ubij z cukrem na jasną, puszystą masę (ok. 3–4 minuty).
3. Dodawaj jajka pojedynczo, krótko miksując po każdym dodaniu.
4. Dodaj mus mango, śmietanę i sok z cytryny, krótko wymieszaj.
5. Dodaj mąkę, proszek i sól, tylko do połączenia (nie miksuj długo).
6. Podziel masę na 2 części: do jednej części dodaj mak i skórkę z pomarańczy, a do drugiej matchę i pistacje
7. Przełóż masę do formy wysmarowanej masłem i oprószonej mąką.
8. Piecz w 175°C przez ok. 40–45 minut, do suchego patyczka. Ostudź.
9. Żelatynę zalej wodą i odstaw do napęcznienia.

Mus mango podgrzej, dodaj żelatynę, cukier i sok z cytryny, dokładnie

10 wymieszaj.

11 Ostudź, aż masa zacznie lekko tężeć.

12 Polej ostudzoną babkę żelem mango.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Babka mango-pistacja

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

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g

Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g