

Babka z gotowanych pomarańczy



czas przygotowania: **120 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- pomarańcze - 2 małe
- jajka - 4 szt.
- masło (roztopione) - 120g
- mąka - 250g
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
- soda oczyszczona Gellwe - 1/2 łyżeczki
- kukruma - 1/4 łyżeczki
- sól - szczypta

POLEWA KAKAOWA:

- masło - 60g
- cukier puder - 50g
- mleko - 20ml
- kakao Gellwe - 2 łyżki
- czekolada - 3-4 kostki

Sposób przygotowania

- 1 Pomarańcze zalej zimną wodą, doprowadź do wrzenia i gotuj 30-35 minut. Ostudź, pokrój, usuń pestki i zblenduj na gładkie puree. Odmierz 200 g.
- 2 Jajka ubij z cukrem, cukrem wanilinowym i solą na jasną, puszystą masę (ok. 10 minut).
- 3 Zmniejsz obroty miksera i cienką stróżką wlej roztopione masło, następnie dodaj puree z pomarańczy. Krótko zmiksuj do połączenia składników.
- 4 Dodaj przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą i kurkumą. Delikatnie wymieszaj różgą lub łopatką.
- 5 Przełóż masę do formy wysmarowanej masłem i oprószonej mąką.
- 6 Piecz w 170°C (góra-dół) przez ok. 40-45 minut, do suchego patyczka.
- 7 Wyjmij z formy po przestudzeniu i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 8 W rondelku podgrzej masło, cukier puder, mleko i kakao, mieszając do zgęstnienia (nie gotuj).



Zdejmij z ognia, dodaj czekoladę i mieszaj do rozpuszczenia (opcjonalnie zblenduj).



Ostudź polewę do odpowiedniej konsystencji i udekoruj babkę.



Produkty Gellwe użyte w przepisie Babka z gotowanych pomarańczy



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości. To pewnoś 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



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



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe – ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.

Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g