

## Babka cytrusowa z ricottą i glazurą migdałową



czas przygotowania: **75 min**



poziom trudności: **trudny**



### Składniki

#### CIASTO (forma 25x11 cm):

- ricotta - 250g
- jajka - 3 szt.
- cukier - 150g
- cukier wanilinowy Gellwe - 16g
- mąka tortowa - 220g
- srobia ziemniaczana - 50g
- proszek do pieczenia Gellwe - 15g
- olej słonecznikowy - 80ml
- sok z pomarańczy - 30ml
- sok z cytryny - 15ml
- sok z limonki - 15ml
- skórka z pomarańczy - 1 szt.
- skórka z cytryny - 1 szt.

#### GLAZURA MIGDAŁOWA:

- migdały (mielone) - 40g
- cukier puder - 35g
- białka - 30g (z 2 jajek)
- migdały (całe) - 8-10 szt.

#### DODATKOWO:

### Sposób przygotowania

- 1 Piekarnik nagrzej do 170°C (góra-dół). Formę wysmaruj masłem i oprósz mąką.
- 2 Jajka ubij z cukrem i cukrem wanilinowym przez 4-5 minut na jasną, puszystą masę.
- 3 Dodawaj ricottę partiami, mieszając do połączenia.
- 4 Wlej ciekłą stróżką olej, następnie dodaj soki z cytrusów, skórki i sól. Wymieszaj.
- 5 Mąkę, skrobię i proszek do pieczenia przesiej. Dodawaj do masy w 2-3 partiach, delikatnie mieszając tylko do połączenia.
- 6 Migdały zmiel na drobno, następnie połącz z cukrem pudrem i białkiem do uzyskania gęstej, smarownej glazury.
- 7 Przelej ciasto do formy i wyrównaj powierzchnię.
- 8 Posmaruj szpatułką lub nóż roztopionym masłem i wykonaj wzdłuż środka ciasta nacięcie na głębokość ok. 1 cm.

- masło roztopione (do nacięcia ciasta) – 10g



Na wierzchu rozprowadź glazurę migdałową i posyp całymi migdałami.



Piecz 45–50 minut w 170°C. Po ok. 40 minutach sprawdź stopień wypieczenia – w razie potrzeby przykryj wierzch folią aluminiową (Patyczek powinien wyjść z kilkoma wilgotnymi okruszkami).



Po upieczeniu odstaw ciasto w formie na 10 minut, następnie wyjmij i wystudź całkowicie na kratce.



**Produkty Gellwe użyte w przepisie**  
**Babka cytrusowa z ricottą i glazurą migdałową**



**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



**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