

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 sprawdza się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g