Babka marmurkowa wanilia-czekolada-kawa

czas przygotowania: **80 min**

poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- masło (miękkie) - 250g
- jajka (rozmiar L, temp. pokojowa) - 4 szt.
- mleko (letnie) - 100ml
- mąka pszenna - 375g
- proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
- kaka extra ciemne Gellwe - 3 łyżeczki
- kawa rozpuszczalna - 3 łyżeczki
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 łyżka
- aromat wanilinowy Gellwe - kilka kropel

Sposób przygotowania

1. Mąkę i proszek do pieczenia przesiej do miski.
2. Masło ubij z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym na jasną, puszystą masę.
3. Dodawaj jajka pojedynczo, za każdym razem krótko miksując, dodając jednocześnie po łyżce mąki.
4. Dodaj połowę pozostałej mąki i krótko zmiksuj.
5. Wlej mleko, następnie dodaj resztę mąki i wymieszaj tylko do połączenia składników.
6. Podziel ciasto na trzy równe części.
7. Do jednej dodaj kakao, do drugiej kawę, do trzeciej aromat waniliowy – każdą część wymieszaj.
8. Formę na babkę wysmaruj masłem i oprósz mąką.

9. Nakładaj ciasto naprzemiennie, tworząc marmurkowy wzór, lekko wyrównaj wierzch.

10. Piecz w 180°C (góra–dół) przez ok. 60 minut, do suchego patyczka.

11. Po upieczeniu pozostaw do całkowitego ostudzenia.

12. Opcjonalnie: polej polewą czekoladową po wierzchu

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Babka marmurkowa wanilia-czekolada-kawa



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 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



Aromat waniliowy

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

Opakowanie zawiera: 12ml



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g