Babka pistacjowa

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- masło - 100g
- jajka - 4 sztuki
- cukier puder - 2/3 szklanki
- mąka pszenna - 220g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1,5 łyżeczki
- aromat waniliowy Gellwe - 1 łyżeczka

WIERZCH:

- biała czekolada - 1 tabliczka
- pistacje - garść

Sposób przygotowania

1. Masło rozpuść i odstaw do przestudzenia. Następnie połącz je z kremem pistacjowym i dokładnie wymieszaj.
2. Do masy dodaj jajka oraz cukier puder i miksuj do uzyskania jasnej, puszystej konsystencji.
3. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia, dodaj do masy jajecznej oraz wlej aromat waniliowy. Całość delikatnie wymieszaj do połączenia składników.
4. Ciasto przelej do formy na babkę wysmarowanej masłem i oprószonej mąką. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 45–50 minut, do suchego patyczka.
5. Upieczoną i wystudzoną babkę polej roztopioną białą czekoladą i posyp posiekanymi pistacjami.
6. Przed podaniem odczekaj, aż polewa stężeje.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Babka pistacjowa

Aromat waniliowy

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

Opakowanie zawiera: 9ml

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