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 strużką 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 rózgą 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).

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

10. 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 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

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