



Babka pistacjowa

Czas przygotowania: **75 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Aromat waniliowy
Proszek do pieczenia 30g

Składniki

CIASTO - składniki

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 - składniki

biała czekolada - 1 tabliczka
pistacje - garść

Krok

Opis 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.