



Babka czekoladowa

Składniki

Ciasto

- 500 g Basi Tortowej Extra
- 350 g cukru
- 250 g masła
- 4 jaja
- ¾ szklanki mleka lub śmietany
- 3 łyżki kakao
- 50 g gorzkiej czekolady
- Opakowanie proszku do pieczenia

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Ubić białka z 4 jaj. Masło utrzeć do białości, dodać 250 g cukru, żółtka, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, mleko oraz ubite białka. Rozdzielić ciasto na połowę i jedną z części zmieszać z kakao, rozpuszczoną czekoladą i pozostałą ilością cukru (100 g). Ciasto wyłożyć do natłuszczonej formy, najpierw warstwę jasną, następnie warstwę ciemną. Piec w temperaturze 180 stopni C przez 1-1,5 godziny.