

PRZEPIS

Świąteczna babka z serkiem kremowym, kremem Nutella® i malinami

Łatwe

1 h 10 min



SKŁADNIKI

NA 12 PORCJI

- 250 g mąki tortowej
- 4 duże jajka
- 170 g masła
- 180 g drobnego cukru do wypieków
- 240 g serka kremowego
- 1 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 180 g kremu Nutella® (15 g na porcję)
- maliny do dekoracji

Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

- 1** | W misie miksera utrzeć masło z cukrem do otrzymania puszystej masy maślanej. Cały czas ucierając, dodać w dwóch porcjach serek. Następnie po kolei wbijać jajka, przez cały czas ucierając do połączenia się masy. Dodać ekstrakt z wanilii. Bezpośrednio na tę masę przesiać mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać szpatułką, tylko do połączenia się składników.-
- 2** | Formę do babki 20 cm nasmarować masłem i oprószyć mąką pszenną. Przełożyć do niej ciasto.-
- 3** | Piec w temperaturze 170°C, bez termoobiegu, przez ok. 50 min lub dłużej, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć z piekarnika, przestudzić 10 min w formie, następnie na kratce. Zgodnie z przepisem, babkę dekorujemy kremem Nutella® i malinami.