



Вкусный воздушный кекс Шоколадная Бабка

Шоколадная “Бабка” - ароматный и вкусный кекс с начинкой и воздушной текстурой.

6 - 8 Порции



Средне



до 150 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

Для теста:

1 уп. Дрожжи Dr.Oetker
330 г Миндальная мука
2 шт. Яйцо куриное
100 мл. Молоко
90 г Сливочное масло к.т.
50 г Сахар
Соль

Для начинки:

70 г Какао-порошок Dr. Oetker
2 уп. Сахарная пудра с натуральной ванилью Dr. Oetker
2 уп. Глазурь со вкусом темного шоколада Dr. Oetker
Сахар

- 1 Для приготовления теста пшеничную муку просеиваем в глубокую чашу. Добавляем пакетик дрожжей Dr. Oetker, перемешиваем венчиком.
- 2 Молоко наливаем в сотейник и прогреваем. В теплое молоко разбиваем яйца, добавляем сливочное масло комнатной температуры, всыпаем сахарный песок и щепотку соли. Тщательно перемешиваем. Добавляем мучную смесь и миксером с насадкой “крюк” замешиваем эластичное мягкое тесто. Можно месить тесто руками, предварительно присыпав стол мукой.
- 3 Чтобы приготовить начинку для шоколадной бабки, растапливаем сливочное масло в микроволновой печи или в кастрюле на среднем огне. Остужаем и переливаем в чашу. Добавляем сахарный песок, сахар с натуральной ванилью Dr. Oetker и какао порошок Dr. Oetker, перемешиваем смесь до равномерного объединения всех ингредиентов.





- 4 Миску с тестом оборачиваем пищевой пленкой, укутываем полотенцем и оставляем в теплом месте на 1 час.
- 5 После подъема теста обминаем на рабочей поверхности с тонким слоем муки. Скалкой раскатываем тесто в прямоугольный пласт.
- 6 Равномерно наносим по всему тесту начинку. Сворачиваем в плотный рулет, хорошо защипывая края.
- 7 Подготавливаем форму для шоколадной “Бабки”. Смазываем дно и бока формы сливочным маслом и присыпаем мукой. Рулет переплетаем и укладываем в форму.
- 8 Форму укрываем чистым полотенцем и оставляем в теплом месте на полчаса.
- 9 Духовку разогреваем до 180 градусов. Форму с подошедшей “Бабкой” ставим на решетку на среднюю полку духовки и выпекаем 40-45 минут в режиме “верх-низ” до увеличения объема и румяного цвета.
- 10 Испеченную шоколадную “Бабку” извлекаем из формы. Остужаем на решетке или разделочной доске.
- 11 Пакетик глазури со вкусом темного шоколада Dr. Oetker помещаем на несколько минут в горячую воду. Обрезаем краешек пакетика и выливаем глазурь в чашку. Силиконовой кисточкой или ложкой покрываем остывшую “Бабку” глазурью. Готовую Шоколадную “Бабку” нарезаем на ломтики и подаем с горячим чаем. Приятного аппетита!

