

Babka anansowo-marcepanowa



Składniki

forma do babki
200 g miękkiej, surowej
masy marcepanowej
175 g masła lub
margaryny
175 g cukru
1 opakowanie cukru
waniliowego
6 jaj
300 g ananasa (1 puszka)
masło
1-2 łyżki bułki tartej do
posypania formy
cukier puder lub polewa
czekoladowa

Opis wykonania

Przepis na babkę marcepanową z kawałkami ananasa z polewą czekoladową lub cukrem pudrem.

Opis przygotowania:

Marcepan pokrój na małe kawałki i wymieszaj z tłuszczem, cukrem, cukrem waniliowym i solą na jednolitą masę. Dodaj pozostałe składniki oraz dobrze odsączone, bardzo drobno pocięte kawałki ananasa.

Całość wyrabiaj, aż ciasto stanie się elastyczne.

Dokładnie nasmaruj formę i przesyp tartą bułką.

Wlej ciasto i piecz babkę w podany sposób.

Wystudzoną babkę posyp cukrem pudrem lub polej czekoladą.

Sposób nastawiania:

Piekarnik: gorące powietrze 160-170°C oraz mikrofalówka 90 W, 30-40 minut.

TIP:

Możesz również użyć formy do babki bez dziurki (28 cm).

Po upływie podanego czasu wbij drewniany patyczek w ciasto. Jeśli ciasto nie przyklei się do patyczka, placek jest gotowy.