Babka migdałowo-cytrynowa

Babka to klasyka każdych Świąt Wielkanocy. Nie może jej zabraknąć także na tegorocznym stole.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

150 g i 1 łyżeczka miękkiego masła
2 łyżeczki cukru pudru
75 g płatków migdałów
200 g cukru
2 jajka
70 ml śmietany 22%
1 łyżka skórki otartej z cytryny
125 g mąki tortowej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/4 szklanki soku z cytryny
Sos
po 150 g mrożonych malin, truskawek i borówek
50 g cukru
po 2 łyżki soku z cytryny i cukru pudru

PRZYGOTOWANIE:

1) Wysmarować 1 łyżeczką masła dno oraz boki okrągłej formy do pieczenia o średnicy 23 cm. Posypać cukrem pudrem i odstawić. Zmiksować migdały i cukier.

2) Utrzeć mikserem 150 g masła, dodać migdały z cukrem, dokładnie wymieszać. Wbijać jajka, po jednym, za każdym razem wymieszać masę. Dodać śmietanę i skórkę cytrynową. Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać do masy. Wlać sok z cytryny. Przelać ciasto do formy.

3) Piec 40–45 minut w temperaturze 180ºC.

4) Przygotować sos: wymieszać w rondlu owoce z cukrem i sokiem z cytryny. Gotować 10 minut, aż sos zacznie gęstnieć. Posypać ciasto cukrem pudrem i podawać z sosem owocowym.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek z 3 łyżkami sosu zawiera 654 kcal, 37 g tłuszczów (w tym 17 g NKT), 143 mg cholesterolu, 334 mg sodu, 76 g węglowodanów, 4 g błonnika, 9 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock