

Babka migdałowo-cytrynowa

Babka to klasyka każdego 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. Przełać ciasto do formy.
- 3) Piec 40–45 minut w temperaturze 180°C.
- 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