



Babka majonezowa



4 porcje



1 godzina

SKŁADNIKI CIASTO

- 6 jajek
- 160 g mąki pszennej
- 120 g mąki ziemniaczanej
- 5 łyżek majonezu
- 200 g drobnego cukru
- 80 g roztopionego masła
- otarta skórka z połowy cytryny
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- masło i bułka tarta do wysmarowania blaszki

SKŁADNIKI LUKIER

- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1 łyżka soku z cytryny
- zimna woda

1. CIASTO: Rozpuść masło i przestudź je.
2. Do miski Varimixera Witt dodaj jajka oraz drobny cukier do wypieków. Wszystko miksuj przez kilka minut do uzyskania bardzo puszystej i dość jasnej masy.
3. Do masy dodaj obie mąki i zmiksuj krótko. Wtedy dodaj majonez, rozpuszczone masło, otartą skórkę z cytryny i jeszcze zmiksuj.
4. Formę do babki nasmaruj masłem lub olejem kokosowym i posyp bułką tartą. Wlej ciasto i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Piecz przez 50 minut lub do tak zwanego suchego patyczka.
5. Po upieczeniu wyjmij babkę z formy i studź na kratce.

6. LUKIER: Do miski dodaj cukier puder, sok z cytryny i powoli dodawaj wodę. Przygotuj dość gęsty lukier, w razie czego korygując konsystencję dodatkową wodą lub cukrem pudrem.
7. Ozdabiaj babkę, kiedy będzie już całkowicie wystudzona. Możesz ją dodatkowo ozdobić np. czekoladowymi jajeczkami.