

Akademia Tortu

Babka cytrynowa z olejem

Ilość porcji: 1 babka fi24

Składniki

- 250 g masła
- 50 g oleju np rzepakowego
- 370 g mąki pszennej
- 250 g cukru
- skórka z 1 cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 5 jajek
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Instrukcje

1. Cytrynę połączyć wrzątkiem, wytrzeć i obrać ze skórki.
2. Skórkę wraz z cukrem rozbić w malakserze. Ewentualnie zetrzeć na tarce.
3. Wszystkie składniki oraz masło w temperaturze pokojowej włożyć do miski miksera i wymieszać do uzyskania gładkiej masy.
4. Blaszkę do babki natłuścić (idealnie sprawdzi się tutaj nasze smarowidło do blach).
5. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy i piec w 180C około 50 minut lub do suchego patyczka.
6. Dekorować wedle uznania.

Przydatne uwagi

- Babka cytrynowa może być dekorowana na wiele sposobów: polewą z czekolady ([ganache](#)), lukrem królewskim czy tylko posypana cukrem pudrem. Moją babkę cytrynową zdecydowałam się udekorować cytrynowym [lukrem królewskim](#) posypanym płatkami róży i [hibiskusa](#).

- Z podanego przepisu na babkę cytrynową można również zrobić babkę marmurkową, czyli waniliowo czekoladową. Wystarczy do części ciasta dodać łyżkę kakao. Do formy wylać cisto waniliowe, potem czekoladowe i delikatnie wymieszać widelcem. Osobiście jednak preferuję babkę cytrynową bez domieszki kakao.
- Ostatnio sąsiadka podrzuca mi duże ilości jaj kaczyc. Są one nieco większe niż kurze ale idealnie nadają się do wypieków.
- Babka cytrynowa świetnie będzie się prezentować również w mniejszej formie. Z podanego przepisu zrobiłam 2 babki fi15 i 2 babeczki fi9. Ładnie zapakowane były świetnym prezentem świątecznym dla moich sąsiadów.