



# BABA MUŚLINOWA

 120 MINUT  
+120 MINUT PIECZENIA

 8 PORCJI

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI:

- 12 jaj Kotliny Natury
- 150 g cukru (z czego 1 łyżka odjęta do zaczynu)
- 65 ml mleka
- 30 g świeżych drożdży
- 125 g mąki tortowej i 10 g do oprószenia formy
- 1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią
- skórka z 1 pomarańczy
- 1 łyżka złotego rumu
- 50 g masła roztopionego i 10 g do wysmarowania formy

### SKŁADNIKI DO TĘCZOWEGO LUKRU:

- 400 g cukru pudru
- sok z ok. 1 ½ cytryny (do odpowiedniej konsystencji)
- kolorowe dodatki – do wyboru:
- liofilizowane truskawki – czerwony
- koncentrat buraczany – różowy
- spirulina – zielony
- kurkuma – żółty
- woda z zaparzonych suszonych fiołków – fioletowy

## PRZYGOTOWANIE



1. Wybijamy jajka, oddzielając żółtka od białek. Białka możemy zamrozić i wykorzystać przy innej okazji (np. bezy), a żółtka umieszczamy w misce nad kąpielą wodną, dodajemy cukier i ubijamy (najlepiej mikserem na wysokich obrotach) ok. 10 minut do uzyskania jasnej, puszystej masy. Ściągamy z kąpieli wodnej i odstawiamy do przestudzenia.
2. Nastawiamy zaczyn z drożdży. Podgrzewamy lekko mleko, dodajemy drożdże, 1 łyżkę cukru i 1 łyżkę mąki, mieszamy i odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce na kwadrans, aby co najmniej podwoiła objętość (jeśli tak się nie stanie, trzeba wszystko przygotować od początku). Po tym czasie dodajemy go do ubitych żółtek, przesiewamy mąkę, dodajemy skórkę pomarańczową, cukier z wanilią oraz rum i miksujemy dalej trzepaczką przez ok. 10 minut. Dodajemy całe roztopione masło i miksujemy kolejne 10 minut. Ciasto będzie miało płynną konsystencję, dlatego do samego końca używamy trzepaczki, a nie haka. Odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce, do podwojenia objętości (na ok. 1 ½ godziny). Formę smarujemy cienką warstwą masła i oprószamy mąką. Przekładamy do niej delikatnie ciasto i odstawiamy na 30 minut, aż będzie sięgało ok. 2 cm poniżej rantu.
3. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i pieczemy ok. 30 minut, przykrywając w trakcie pieczenia folią, jeśli będzie już mocno zarumieniona, a w środku wciąż surowa. Babkę od razu po wyjęciu z pieca wyciągamy z formy i odstawiamy do ostygnięcia.
4. Cukier puder mieszamy trzepaczką z sokiem z cytryny. Dzielimy na kilka równych porcji i do każdej dodajemy inny barwnik. W razie konieczności dodajemy więcej soku z cytryny lub cukru pudru tak, aby uzyskać odpowiednio gęstą konsystencję, która nie będzie zbyt szybko spływała z ciasta. Dekorujemy babkę w fantazyjne wzory i podajemy.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIEŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)