Babka dla dorosłych

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Palce lizać

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- mąki - 50 dkg
- mleka - 3/4 szkl.
- drożdży - 7 dkg
- cukru - pół szkl.
- żółtek - 5
- całe jajka - 2
- masła lub margaryny - pół kostka(i)
- rodzynek - pół szkl.
- rumu - 50 dkg
- białej czekolady - 2 tabliczki
- kilka kropel aromatu rumowego -
- rumu - łyżka(i)
- masła - łyżka(i)
- cukier waniliowy -
- soku z cytryny - łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże rozkrusz palcami;p, wymieszaj z łyżką cukru, łyżką mąki i trzema łyżkami mleka. Odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
Rodzynki wrzuć do miski i polej wrzątkiem, odsącz, zalej rumem % i odstaw na jakiś czas.
żółtka i całe jajeczka utrzyj z cukrem. Mąkę musisz przesiać, do niej wlej rozczyn drożdżowy, utarte jajeczka i resztę mleka. Starannie wymieszaj najlepiej łapkami, po czym dodaj stopiony tłuszcz, cukier waniliowy, rodzynki (tylko wyjmij z rumu, oprósz mąką) oraz rum. Wyrabiaj ciasto do momentu aż zacznie ostawać od ręki. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce żeby urosło ;p Piecz w średnio nagrzanym piekarniku i wykałaczką sprawdzaj czy sie upiekło.

POLEWA:
Weź rondelek i stop w nim pół kostki masła i połamaną biała czekoladę. Po tym skrop cytrynką, dopraw rumem i aromatem.
Płynną polewą oblej przestudzoną babkę.

Smacznego