

Babka pomarańczowa z nutką orzechową

ciasto pomarańczowe

POMARAŃCZOWE SOFT	1.000 g
Jaja	450 g
Olej	450 g
Woda	100 g
łącznie ciasto pomarańczowe	2.000 g

ciasto czekoladowe

CZEKOBELLA SOFT	700 g
Jaja	350 g
Olej	350 g
Woda	30 g
łącznie ciasto czekoladowe	1.430 g

Dekoracja

KIDDY NOISETTE SOFTY	400 g
KIDDY WEISS LOW TRANSFAT	150 g
Orzechy laskowe	150 g
łącznie Dekoracja	700 g

wykonanie:

Wykonanie: 7 sztuk forma kominkowa 1 l

Składniki ciasta pomarańczowego wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto nałożyć

do formy posmarowanej tłuszczem.

czas mieszania: 5 minut

naważka: 280 g

Składniki ciasta czekoladowego wymieszać płaskim

mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto nałożyć

na ciasto pomarańczowe i wypiec.



czas mieszania ciasta: 4 minuty

naważka: 200 g

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 45-50 minut

KOMPLET Kiddy Weiss i KOMPLET Kiddy Noisette podgrzać i wymieszać. Ostudzone babki oblać polewą, boki

obsypać prażonymi orzechami laskowymi. Wierzch udekorować w dowolny sposób.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!