BABKA Z SZAMPANEM

Babka z szampanem to idealny pomysł na Sylwestra. Nie ma to jak przywitać Nowy Rok w gronie przyjaciół, zajadając się pyszną babką nasączoną słodkim winem z bąbelkami!
Gdy znalazłam ten przepis nie spodziewałam się, że tak mi zasmakuje. Nigdy nie przepadałam za szampanem, ale w tej wersji mogłabym go 'jeść' na okrągło ;). Jeśli nie chcecie dodawać alkoholu, to szampana można zastąpić bezalkoholowym winem musującym.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki (przelicznik foremek):

- 150 g masła, roztopionego
- 190 g cukru
- 4 jajka
- 1,5 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 180 ml musującego szampana
- 360 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Wykonanie:

1. W misce, przy pomocy miksera mieszamy roztopione masło z cukrem, aż otrzymamy puszystą masę (ok 3 minut, średnie obroty). Nadal miksując dodajemy stopniowo jajka, ekstrakt waniliowy i kwaśną śmietanę. Na końcu wlewamy musujący szampan i krótko miksujemy. Masa po dodaniu szampana zwarzy się, ale to normalne. Odkładamy mikser.
2. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Szpatułką lub rózgą kuchenną delikatnie łączymy całość. Mieszamy tylko do momentu połączenia się składników. W cieście będą 'grudki', ale tak ma być.
3. Ciasto przekładamy do podłużnej formy o wymiarach **23×13 cm,** wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Pieczemy **od 45 do 55 minut w 175°C (bez termoobiegu)**, lub dłużej, do suchego patyczka. Gotowe ciasto studzimy ok 10 min. W tym czasie przygotowujemy szampana do nasączenia.
5. Ciepłą babkę nakłuwamy patyczkiem, np. od lizaka/do szaszłyków i przy pomocy pędzelka cukierniczego nasączamy ciasto. Odstawiamy babkę z szampanem do ostygnięcia.

6. Przed podaniem babkę z szampanem dekorujemy lukrem.

Nasączenie:

- 100 ml szampana
- 3 łyżki cukru

Szampan i cukier umieszczamy w małym garnuszku. Następnie, cały czas mieszając podgrzewamy na małym ogniu. Gdy cukier się rozpuści zdejmujemy garnuszek z palnika.

Lukier:

- 1,5 szkl cukru pudru
- 1,5 łyżki śmietany kremówki 30/36%
- 3-5 łyżek szampana

W miseczce mieszamy cukier puder z kremówką. Dodajemy, łyżka po łyżce, szampana i dokładnie mieszamy. Szampana dodajemy, aż otrzymamy odpowiednio gęsty lukier. Gdy wyjdzie za rzadki dodajemy trochę cukru pudru.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Kwaśną śmietanę można zastąpić mlekiem z dodatkiem kilku kropli soku z cytryny. Po dodaniu soku do mleka czekamy ok 5 minut, zanim dodamy je do masy.
4. Aby babka z szampanem ładnie się prezentowała można ściąć jej pęknięty wierzch. Lepiej jednak zrobić to przed nakłuwaniem ciasta.
5. Szampana można zastąpić bezalkoholowym winem musującym.
6. Po dodaniu mąki nie mieszamy zbyt długo, aby nie napowietrzyć ciasta.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC.

Smacznego

Źródło przepisu Tutaj.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!