



Шоколадова Бабка

🕒 40–60 Минути 🍷🍷🍷

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

265 g	Пресято брашно
50 g	Пудра захар
1 ч.л.	Суха мая
2 бр.	Яйца
75 g	Масло, меко
60 ml	Вода
½ ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани

За пълнежа

15 g	Какао
60 g	Масло, меко
70 g	Черен шоколад 70%
100 g	Лешници, натрошени
1 ч.л.	♦ Канела на прах
	Масло за намазване

За сиропа

80 ml	Вода
130 g	Кристална захар

- 1 Пригответе тесто като разбъркате брашното, захарта, сухата мая и лимоновите корички.
- 2 Изсипете водата и яйцата. Омесете и добавете маслото и щипка сол. Продължете да месите още около 10 минути (в кухненски робот или на ръка до получаване на гладко тесто). Покрийте тестото с кърпа и оставете да втаса поне 4 часа.
- 3 Пригответе пълнежа като разтопите шоколада на водна баня, а след това го разбъркате с лешниците, какаото, мекото масло и канелата.
- 4 Разточете тестото, намажете с пълнежа и го навийте на руло.
- 5 Нарезете рулото по дължина (без да режете напълно горния край) и оплетете.
- 6 Пригответе дълбока правоъгълна тавичка и я покрийте с хартия за печене. Намажете с масло и сложете тестото вътре.
- 7 Покрийте тавичката с влажна кърпа и оставете настрана за час и половина в топло пространство.
- 8 Загрейте фурната предварително на 190°C, покрийте тавичката с алуминиево фолио и опечете във фурната за около 30 минути.
- 9 Махнете фолиото и продължете да печете още 10 минути.
- 10 Пригответе сироп като кипнете водата и разтопите захарта в нея. Намажете сладкиша със сироп, докато е още топъл и оставете да се охлади в тавичката. След това го махнете от нея и се насладете.

