



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNA BABKA

Čokoladna babka je prekrasna sladka pletenica, ki spominja na potico. Je malo bolj maslena in mehka. Odlična za praznovanja in praznike.

ZA	2	BABKI (16 OSEB)
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	4	URE
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	5	UR (Z VZHAIJANJEM)

TESTO

- 500 g posebna bela moka Žito
- 50 g sladkorja
- 1 čajna žlička soli
- 10 g suhega kvasa
- 1 čajna žlička cimeta v prahu
- 210 ml mleka
- 40 g kisle smetane
- 2 jajci
- 120 g masla, hladnega
- 1 razžvrkljano jajce, za premaz

NADEV

- 350 g Lino Lada Gold Creamy
- 250 g čokolade (jedilna Gorenjka)

ČOKOLADNI PRELIV

- 250 g čokolade (jedilna Gorenjka)
- 2 žlici rastlinskega olja (sončnično, repično)
- 100 g sesekljanih (blanširanih) mandljev

TESTO IN PRVO VZHAIJANJE

V večjo skledo stresemo moko, sladkor, sol, suhi kvas, cimet v prahu, mlačno mleko, kisko smetano in dve jajci. Z električnim mešalnikom z nastavkom za testo dobro premešamo, da nastane enotna zmes. Mešamo 5 minut. Pomagamo si lahko tudi s kuhinjskim robotom. Dodamo hladno maslo narezano na kocke in mešamo še 5 minut, da se dobro vgnete v testo. Testo pustimo v skledi, pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi 1 1/2 oziroma tako dolgo, da se volumen podvoji. Nato damo testo v hladilnik za 30 - 45 minut, tako ga bo lažje valjati in oblikovati.

NASVET

[Poljubno lahko testo pustimo v hladilniku čez noč in postopek nadaljujemo naslednji dan.](#)

OBLIKOVANJE IN VZHAIJANJE

Dva pekača velikosti 10 cm x 20 cm obložimo s papirjem za peko po celotni površini. Vzhajano testo položimo na dobro pomokano delovno površino in ga razvaljamo v pravokotnik velikosti 45 cm x 60 cm. Po testu premažemo Lino Lade Gold Creamy. Jedilno čokolado nekajkrat potolčemo in jo tako nadrobimo ali grobo sesekljamo. Čokolade enakomerno posujemo čez Lino Lado. Testo tesno zvijemo v valj in razrežemo na štiri enake dele. Najlažje to naredimo tako, da zavijemo kuhinjsko vrvico okoli testa in ga tako odrežemo ali uporabimo nož za kruh. Najprej potrebujemo dva kosa testa. Enega postavimo verikalno, drugega pa po sredini horizontalno, da dobimo vzorec +, nato konca zavijemo v pletenico (kot v videu), ki jo na obeh koncih zlepimo skupaj. Babko položimo v pekač in pokrijemo z živilsko folijo. Postopek

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

električni mešalnik ali kuhinjski robot

živilska folija

valjar

2x pekač 10 cm x 20 cm

čopič

ponovimo še s preostalimi sestavinami, da dobimo dve babki. Postavimo na stran, da babki pri sobni temperaturi vzhajata 1 1/2 ure - 2 uri.

SPEČEMO

Rešetko damo na spodnji del pečice in jo segrejemo na 190 °C. Babki premažemo z razžvrkljanim jajcem in postavimo v pečico, kjer pečemo 30 - 35 minut pri 190 °C, oziroma tako dolgo, da je babka lepo zlato zapečena. Babki vzamemo iz pečice in postavimo na stran, da se ohladijo na sobno temperaturo.

PRELIV

Čokolado stopimo, dodamo rastlinsko olje in premešamo, da sestavini povežejo. Dodamo sesekljane blanširane mandlje. Premešamo v svetlikajočo zmes. Rešetko damo na pekač. Ohlajeni babki prestavimo na rešetko in enakomerno prelijemo s pripravljenim čokoladnim prelivom. Postavimo na stran, da se preliv strdi, nato razrežemo in postrežemo.