Babka

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Papa: 300 Gramos
Azúcar Negra: 175 Gramos
Ralladura de naranja: A gusto
Harina 0000: 2 Cucharadas
Chocolate cobertura semiamargo: 1500 Gramos
Azucar: 2 Cucharadaitas
Yemas: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: A gusto
Polvo para hornear: 1 Cucharadita
Nueces picadas: 200 Gramos
Claras: 4 Unidades

Para el glaseado:

Azucar impalpable: 300 Gramos
Ralladura de limón: 1 Unidad
Nueces picadas: 05 Gramos
Jugo de Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cocinar papas en agua y cuando estén a punto retirar y rallar gruso.
- Mezclar en un bowl la *papa* rallada, yemas hasta unir
- Agregar azúcar negra, esencia de vainilla, ralladura de *naranja*, polvo para hornear, *harina*, nueces picadas groseramente e integrar todo
- Incorporar *chocolate* cobertura semi amargo fundido
- Batir las claras y cuando comiencen a espumar agregar azúcar en forma de lluvia sin dejar de batir hasta montar a nieve
- Mezclar 1/3 de las claras con la preparación de *chocolate*
- Agregar el resto de las claras incorporando con movimientos envolventes
- Llevar la mezcla a un molde de tubo central enharinado y enmantecado
- Cocinar en horno a 180ª C por 45 minutos
- Dejar enfriar, desmoldar y acomodar sobre rejilla
- Bañar con el glaseado y dejar secar

Para el glaseado

- Mezclar en un bowl azúcar impalpable, ralladura de *naranja*, nueces picadas y agregar de a poco *jugo* de *naranja* hasta tener una textura lisa y que fluya

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/babka-2