



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny SzeF Kuchni (1660)

### **Babka z kaszy manny**

Podawać polewając każdą porcję sokiem lub ubitą śmietanką z cukrem.

#### **Składniki:**

- kasza manna , 30 dag
- mleko, 2 szkl.
- jajka, 4 szt.
- cukier, 200 dag
- tłuszcz, 1 dag
- bułka tarta , 1 dag
- sok owocowy, 3 łyżk.
- śmietana, 25 dag
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- cukier puder, 3 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Jaja wybić do emaliowanej miski, dodać cukier, postawić na rondlu z wrzącą wodą i ubijać trzepaczką, aż do zgęstnienia. Gdy masa zwiększy dwukrotnie swoją objętość, zdjąć z rondla i dalej ubijać do ostudzenia. Następnie wsypywać po trochu kaszę, lekko mieszając. Tak przygotowaną masę włożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką formy i zapiec w piekarniku. Gdy babka lekko się zrumieni, zalać ją przegotowanym ciepłym mlekiem i ponownie wstawić do piekarnika. Wyjąć, gdy babka wchłonie mleko.

