

Babka waniliowa (inspiracja Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 135g ótek
- 170g cukru pudru
- 100g pynnej mietany pe not ustej
- 135g mki T45
- 3g proszku do pieczenia
- 45g mas o
- 1 laska wanilii
- 50g cukru
- 150g wody
- 150g czekolady ivoire Valrhona (lub innej bia ej czekolady)
- 1 laska wanilii (lub wanilia w proszku)
- 78g pynnej mietany pe not ustej

Préparation

1. Mia em szcz cie uczestniczy łw warsztacie Nicolasa Paciello kilka miesi cy temu i powita łnas plastry jego s ynnego ciasta waniliowego, które uzna em za pyszne.
2. Wi c, kiedy zobaczy em przepis w magazynie Ginette #11 kilka tygodni temu, zrobi em zrzuty ekranu, aby móc go odtworzy .
3. Oczywi cie, piecze go w okr g ej formie i nie trzyma em si łdok adnie jego przepisu na glazur , ale przepis na ciasto jest wci łtaki sam i naprawd łbardzo smaczny!
4. Roztop mas o.
5. Ubij ótka z cukrem.
6. Osobno, wymieszaj m k , proszek do pieczenia i ziarna wanilii.
7. Dodaj mieszank ł ótek i cukru, mieszaj c za pomoc łtrzepaczki.
8. Nast pnie dodaj p ynn ł mietan łw 3 porcjach, u ywaj c szpatu ki, a potem roztopione i przestudzone mas o.
9. Nasmaruj mas em i oprósz m k łswoj łform , a nast pnie wlej do niej ciasto i wstaw do nagrzanego do 150°C piekarnika na oko o 40 minut (aby sprawdzi , czy ciasto jest upieczone, w ó łnó , ostrze powinno wyj łsuche).
10. W ó łwszystkie sk adniki do garnka i zagotuj, a potem ostud .
11. Kiedy ciasto wyjdzie z piekarnika, wyjmij je z formy na kratk łi nas cz ciep ym syropem, u ywaj c p dzelka.
12. Roztop czekolad .
13. Doprowad ł mietan łdo wrzenia, a nast pnie wlej j łw 3 porcjach na czekolad , aby stworzy łemulsj łi uzyska łg adki i b yszcz cy ganache.
14. Dodaj ziarna wanilii lub wanili łw proszku i dobrze wymieszaj.
15. Pozwól jej troch łprzestygn łw temperaturze pokojowej.
16. Kiedy ciasto zostanie wyj te z formy i ostudzi si , rozprowad łganache na wierzchu i pozwól mu ca kowicie skryzalizowa łprzed degustacj !