

Csokis babka

Csokis babka recept puha, foszlós tésztával és gazdag csokis töltelékkel – látványos házi sütemény egyszerűen.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 90 perc

Adag: 1

Desszert

HOZZÁVALÓK

250 g finomliszt
40 g cukor
12 g friss élesztő
1 tojás
60 ml langyos tej
75 g puha vaj
só
75 g étcsokoládé
50 g vaj
25 g porcukor
1 evőkanál kakaópor
50 ml víz
50 g cukor

ELKÉSZÍTÉS

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.04.05

1.

A hozzávalókból tésztát gyúrok majd 1 óráig kelesztem (250 g finomliszt, 40 g cukor, 12 g friss élesztő, 1 tojás, 60 ml langyos tej, 75 g puha vaj, só).



2.

Elkészítem a csokikrémet (75 g étcsokoládé, 50 g vaj, 25 g porcukor, 1 evőkanál kakaópor), majd megkenem a kinyújtott tésztát.



3.

A tésztát feltekertem majd kettévágtam és a 2 oldalát összefontam.



4.

Letakarva még kb. 10 percre kelesztettem.



5.

180 fokon kb. 25-30 perc alatt készre sütöttem, majd még melegen meglocsoltam az 50 ml forró víz és 50 g cukor keverékével.



6.

Jó étvágyat!

