

# Бабка

Бабката уште се нарекува и Мермерен колач или Кранц торта и е сладок леб или торта од еврејско потекло. Потекнува од еврејските заедници во источна Европа од почетокот на 19 век. На почеток за нејзина подготовка се користеле џем или цимет бидејќи во тој период чоколадото било тешко достапно. Но што и да се користи за нејзино полнење неспорно е дека е превкусна.

## Потребни состојки:

### *За тестото:*

- 200 г брашно
- 40 г шеќер
- 80 мл млеко
- 50 г путер/маргарин
- 1 јајце
- 14 г свеж квасец или 5 г сув квасец
- сол
- малку кора од лимон (опционално)

### *За кремот:*

- 70 г чоколадо
- 1 лажица какао
- 35 г шеќер во прав
- 50 г путер/маргарин

### *За шербетот:*

- 50 мл вода
- 25 г шеќер

### **Начин на подготвување:**

#### ***Тестото:***

Сите состојки освен путерот ставете ги во еден сад и измешајте ги со миксер (со маталките за тесто). Матете додека состојките се соединат. Путерот на собна температура и исечен на парчиња, пополека додадете го во смесата. Матете уште малку. Оставете го тестото да стои 60 минути. После 60 минути треба да добиете мека еластична смеса. Доколку смесата е премногу течна додадете уште малку брашно. Преместете ја од садот од кој матевте во намастен сад, покријте со фолија и оставете ја во ладилник прекуноќ.

Тестото извадете го од ладилникот.

#### ***Кремот:***

Направете го кремот. Чоколадото и маргаринот ставете ги во сад и загревајте ги додека чоколадото потполно не се растопи. Додадете ги шеќерот и какаото и убаво промешајте. Смесата трегнете ја настрана.

Калапот во кој ќе ја печете Бабката обложете го со хартија за печење.

На набрашната површина ставете го тестото и со сукало расучете тенка кора. Врз неа, на 1 см од краевите, убаво распоредете го кремот. Направете ролна и исечете ја по средината со остар нож. Од двете парчиња сплетете плетенка и доколку е долга на краевите скратете ја.

Бабката ставете ја во калапот, покријте ја со кујнска крпа и оставете ја да надојде околу 1 час или додека не се дуплира.

Печете ја во фурна загреана на 180 °C околу 20 минути.

### ***Шербет:***

Додека се пече во мал сад загрејте 50 мл вода и 25 г шеќер и направете шербет.

Со шербетот премачкајте ја Бабката кога ќе се испече.