



Suikervrije chocolade babka



INGREDIËNTEN

Voor het babka deeg

(voor 12 porties)

- 300 g zelfrijzende bloem
- 50 g stevia kristalkorrel
- 7 g droge gist
- 2 medium eieren
- 60 ml water
- Een snuifje zout
- 70 g zachte boter

Voor de chocoladepasta

- 120 gepelde hazelnoten
- 10 g cacao poeder
- 75 g stevia kristalkorrel
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 theelepel vanille



* t.o.v. een gesuikerde versie

BEREIDING

Voor het babka deeg

Doe de bloem, stevia kristalkorrel en droge gist met een snuifje zout in de kom van je staafmixer. Plaats je deeghaak en laat even draaien zodat de ingrediënten goed kunnen mengen.

Voeg dan één voor één de eieren toe en laat opnemen. Voeg dan het water toe en laat volledig opnemen tot een plakkerig deegje. Snij de zachte boter in kleine blokjes. Laat de machine op laag draaien en voeg kleine stukjes een voor een toe aan het deeg.

Laat de machine dan zo'n 10 minuten op medium stand draaien. Indien nodig, schrap tussendoor het deeg even van de kanten. Heb je nu toch het gevoel dat het deeg te plakkerig is? Voeg dan één voor één nog een extra eetlepel bloem toe tot het deeg meer van de kanten begint weg te komen.

Smeer een grote kom in met wat neutrale olie en leg het deeg erin. Besmeer ook de bovenkant met wat olie en dek af met plasticfolie. Zet voor minimaal een halve dag in de koelkast, idealiter een hele nacht.

Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit op een werkblad bekleed met bloem. Rol het deeg uit met een deegroller, ongeveer in een rechthoek met een dikte van 1 centimeter. Besmeer het gehele deeg met de chocoladepasta en rol op in een rol langs de lange zijde.

Breng de uiteinden van het deeg naar elkaar toe en twist ze om elkaar heen. Doe het deeg in een bakvorm en snij de bovenkanten in met een mesje voor een decoratief element.

Leg een keukenhanddoek op de bakvorm en laat een uurtje rusten alvorens je hem gaat afbakken. Bak de babka in ongeveer 30 minuten goudbruin in een oven op 180°C. Laat even afkoelen en serveer dan meteen.

Voor de chocoladepasta

Rooster de hazelnoten voor 10 minuten op 160°C. Laat ze even afkoelen en doe ze dan met de overige ingrediënten in een blender of keukenmachine en blend tot een egale gladde pasta. Dit kan enkele minuten duren.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. ZOETSTOFFEN .eu