

Babka barwna



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 czubate szklanki
jajko	5 sztuk
cukier	1,5 szklanki
woda	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 płaskie łyżeczki
kakao	2 łyżki
kisiel cytrynowy	1 opakowanie
olej	3/4 szklanka
kisiel truskawkowy	1 opakowanie
aromat waniliowy	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Następnie żółtka utrzeć z cukrem (do ucierania można użyć miksera- będzie pulchniejsze. Białka ubić na sztywną pianę.

Ucierając dodawać po 1 łyżce oleju, wody i mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Na końcu dodać aromat waniliowy i pianę z białek. Dokładnie wymieszać.

Ciasto podzielić na 3 równe części. Do jednej dodać kisiel cytrynowy, do drugiej kisiel truskawkowy, a do trzeciej kakao. Każdą część dobrze wymieszać.

Tłuszczem wysmarować foremkę do babek i posypać bułką tartą. Wlać do foremki ciasto brązowe, następnie żółte, a na końcu czerwone. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 60 minut.

Ostudzone ciasto można posypać cukrem pudrem.