

Babka tulipan



ELKA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masto	250 g
jajka	5 szt
mąka	2 szkl.
olej	4 łyżki
cukier	1 szkl
cukier waniliowy	1 op
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kisiel cytrynowy	1 op
kakao	1 łyżka
mak	1/2 szkl
kisiel wiśniowy	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękkie masło utrzeć mikserem. Dodawać po jednym żółtku, ucierać. Następnie wsypać cukier i cukier wanilinowy, ucierać aż cukier nie będzie wyczuwalny pod palcami. Pod koniec wlać olej, dobrze zmiksować.

Mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia stopniowo dodać do ciasta. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć ją z ciastem, mieszając łyżką. Ciasto podzielić na 4 równe części. Do każdej osobno dodać i dokładnie wymieszać:

1 część- kisiel wiśniowy + parę kropli czerwonego barwnika

2 część-kakao

3 część- kisiel cytrynowy + parę kropli żółtego barwnika

4 część-mak

Wylewać kolejno do wysmarowanej formy.

Piec około 50 minut w temperaturze 170°C