

Babka Tulipan



TURKUS3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
margaryna	1 kostka
cukier	1,5 szklanki
mąka pszenna	2 szklanki
olej	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1
budyń waniliowy	1
kisiel wiśniowy	1
mak	2 łyżki - suchego
kakao	2 płaskie łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować sobie wszystkie składniki. Wolę mieć wszystko pod ręką :-)
- KROK 2 Ubić pianę z białek. Dodałam szczyptę soli.
- KROK 3 Margarynę utrzeć z cukrem. Dodać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia, olej.
- KROK 4 Dodać ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać.

- KROK 5 Następnie podzielić na 4 części:
do I części - dodać budyń,
do II części - dodać kisiel,
do III części - dodać kakao,
do IV części - dodać suchy mak.
Każdą część osobno wymieszać.
- KROK 6 Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Przygotować foremkę. Nakładać na siebie warstwy - kolejność dowolna. Przed włożeniem do piekarnika surowe ciasto przekroić nożem wzdłuż foremki. Piec do suchego patyczka.