

Papuga babka



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
jajeka	5
cukier	1,5 szkl
szklanka wody przestudzonej	
2 płaskie łyżki proszku do pieczenia	
1/2 łyżeczki pasty pandanowej	
2 łyżki kakao	
kilka kropel zapachu waniliowego	
kisiel ananasowy	
kisiel truskawkowy	
olej z pestek winogron	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utarłam z cukrem i nadal ucierając, dodawałam po łyżce oleju, wody i mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i na końcu zapach waniliowy. Podzieliłam ciasto na 5 części. Pierwszą wymieszałam z kisiem ananasowym, drugą z truskawkowym, trzecią z leśnym, czwarta z pastą pandanową i ostatnią z kakao. Ubiłam pianę z białek. Podzieliłam na 5 części i dodałam ostrożnie do mas kiślowych. Do wysmarowanej tłuszczem formy (ja dałam do takiej z kominem) wlałam kolejno masy. Piec ok 60 min w temp 190 stopni. Ciasto mocno rośnie, ale po wyjęciu lekko opada i może odrobinę popękać na gorze, jak to babka. Jeśli ktoś nie ma przeciwwskazań można kolor wzmocnić odrobiną barwnika. Ale nie jest to konieczne. Warstwy układała córka łyżką prawie pół godziny.