Babka tulipan

ALAAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna palma	1 kost
jajko	6 szt
mąka	2 szkl
olej	0,5 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	1i1/2 szkl
cukier waniliowy	1 szt
kakao	2 łyżki
mak	2 łyżki
kisiel wiśniowy	1 bez cukru
kisiel cytrynowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę,cukier i żółtka utrzeć,dodać cukier waniliowy, mąkę z proszkiem, olej i ubite białka.Ciasto podzielić na 4 części:
Dodać:
do I - kisiel cytrynowy
do II - kakao
do III - kisiel wiśniowy
do IV - mak

Blachę wysmarować tłuszczem i wysypać bułką i kłaść warstwami kolejno od I do IV.
Surowe ciasto przekroić nożem wzdłuż.