

Cytrynowa babka ucierana



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

margaryna	25 dag
cukier	1 szklanka
mąka tortowa	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 szklanka
jajko	4 sztuki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie
sok z cytryny	2,5 łyżki
barwnik spożywczy do ciast	niebieski, żółty, różowy

Lukier

białko	1 sztuka
cukier puder	1 szklanka
barwnik spożywczy do ciast	żółty, niebieski, różowy

Dodatkowo

kolorowa posypka	cukrowe gwiazdki
-------------------------	------------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystość.
2. Wbijamy po jednym jajku przy tym ucierając. Dodajemy sok z cytryny i jeszcze chwilę ucieramy.
3. Dodajemy obie mąki i proszek do pieczenia. Ucieramy.
4. Ciasto dzielimy na trzy części. Do każdej dodajemy barwnik spożywczy.
5. Formę na babkę smarujemy cienutko margaryną i posypujemy bułką tartą. Nakładamy ciasto warstwami. Najpierw dajemy ciasto różowe, później niebieskie i na koniec żółte.
6. Pieczemy przez około 45 minut w 180 stopniach.
7. Lekko przestudzoną, ale ciepłą wyjmujemy z formy.
8. Przygotowujemy lukier. Białko ucieramy z cukrem pudrem (cukier puder dodajemy stopniowo). Lukier nie może być ani za gęsty ani za rzadki.
9. Lukier dzielimy na trzy części. Do jednej dajemy żółty barwnik, drugiej niebieski i do trzeciej żółty.
10. Zimną babkę dekorujemy lukrem. Dekorujemy jeszcze cukrowymi gwiazdkami. Odstawiamy do zastygnięcia. Gotowe!