Babka barwna

IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	170 g
cukier	250 g
olej	3/4 szklanki
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżka
kisiel truskawkowy	1 opakowanie
kisiel cytrynowy	1 opakowanie
kakao	2 łyżki
woda	250 ml
sól	szczypta
cukier puder	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 2 misek rozbić jajka oddzielając białka od żółtek. Żółtka starannie utrzeć z cukrem by cukier się rozpuścił. Pod koniec ucierania dodawać po jednej łyżce wody, oleju i mąki przesianej z proszkiem do pieczenia i ucierać - tak by masa była bez grudek, następnie ponownie dodać po łyżce wody, oleju i mąki i ucierać i tak aż się skończą składniki. Z białek i szczypty soli ubijamy sztywną pianę. Dodajemy do ciasta i delikatnie mieszamy. Ciasto przelewamy do trzech miseczek - do jednej dodajemy kisiel truskawkowy, do drugiej kisiel cytrynowy a do trzeciej kakao. Mieszamy. Do formy silikonowej keksowej wlewamy ciasto kakaowe, później wlewamy cytrynowe a na górę truskawkowe. Ciasto pieczemy w temp. 180-200\'C ok 60-80 min. Gotowa babkę można oprószyć cukrem pudrem. Polecam też likier cytrynowy. Smacznego !!