

Kolorowa babka z białek



Autor: **Wanessa**

Przepisów: **78** Ocena: **476**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

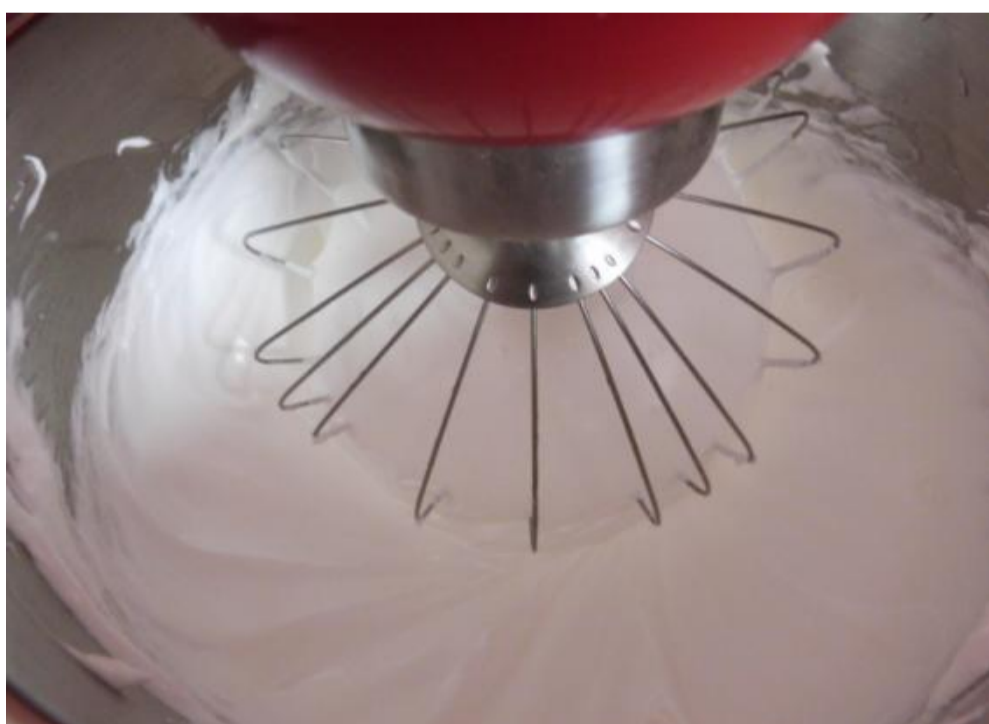


Składniki:

- białka jajek 8 szt
- cukier kryształ 1,5 szkl
- olej 150 ml
- mąka pszenna 25 dag
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- spirytus 3 łyżki
- żółtka 3 szt
- aromat waniliowy 1/2 łyżeczki
- mak 4 łyżki
- wiórki kokosowe 2 łyżki
- aromat migdałowy 1/2 łyżeczki
- kakao 1 łyżka
- kawa rozpuszczalna 1 łyżka
- kisiel żurawinowy 2 łyżki
- barwnik spożywczy do ciast 3-4 krople
- sól szczypta
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier. Następnie dodać olej i 1,5 szklanki mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia.
. Wymieszać na najniższych obrotach. Pod koniec wlać spirytus, zamieszać.



- 2 Ciasto podzielić na 4 części Do jednej części dodać 3 żółtka, 3 łyżki mąki aromat waniliowy.
Do drugiej mak, wiórki kokosowe i aromat migdałowy.
Do trzeciej kakao i kawę mieloną.
Do czwartej części dodać kisiel żurawinowy i barwnik spożywczy



- 3 Formę z kominkiem o średnicy 25 cm posmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Ciasto wylać w następującej kolejności.
Pierwsze ciasto białe.
Drugie z makiem.
Następnie kakaowe
Ostatnie z kisiem



- 4 Formę z ciastem wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec do suchego patyczka około 40 minut. Upieczoną babkę ostudzić, posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: