

Slodkawielkanoc - Babka majonezowa - dwukolorowa



Autor: **kolorowyprzepisownik**

Przepisów: **8** Ocena: **165**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- jajka 3 szt
- mąka pszenna 3 czubate łyżki
- mąka pszenna 1 łyżka
- mąka ziemniaczana 2 czubate łyżki
- kakao 2 łyżki
- cukier 1/2 szkl.
- majonez 2 łyżki
- aromat rumowy 1 szt.
- Proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na sztywno i utrwalamy cukrem - dodajemy małymi porcjami, nie na raz! Ubijamy aż cukier całkiem się rozpuści (jak z biszkoptem).

Żółtka, majonez i aromat rumowy w miseczce mieszamy na jednolitą masę. Dodajemy do ubitych białek i mieszamy (łyżką lub bardzo krótko mikserem na najniższych obrotach).

3 łyżki mąki pszennej, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia przesiewamy do miski, dodajemy porcjami do ubitej masy, po każdym dodaniu mieszamy od dołu do góry (też tak jak przy biszkopcie).

Masę dzielimy na 2 części. Do jednej dodajemy kakao, do drugiej pozostałą, czubatą łyżkę mąki pszennej. Obie masy mieszamy z nowo dodanymi składnikami napowietrzając – od dołu do góry.

Metalową formę z kominem natłuszczamy masłem i wysypujemy bułką tartą (silikonowej nie trzeba - ja takiej użyłam, średnica 18-20 cm). Obie masy wlewamy naprzemiennie porcjami. Najlepiej jest nakładać naprzemiennie po jednej łyżce każdej masy cały czas w to samo miejsce i pozwolić, aby sama się rozpuściła po formie. Ja jednak dla przyspieszenia pracy wykładałam po 2-3 łyżki polewając masą dookoła komina.

Babkę pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160-170 stopni przez około 40-50 minut (do suchego patyczka).

Dekoracja dowolna – ja posypałam tylko odrobiną cukru pudru, ale sprawdzi się też lukier i opcjonalnie kolorowa posypka.

Twoje notatki do przepisu: