
Babka marmurkowa 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5147 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

4 łyżki kakao,

250 g maki,

250 g masła,

250 g cukru pudru,

4 jaja,

1 łyżka cukru waniliowego,

1 łyżka kandyzowanej skórki cytrynowej lub pomarańczowej,

1 cytryna,

10 g proszku do pieczenia.

Inne:

masło i mąka do formy.

1. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło utrzeć, dodając kolejno: żółtka, cukier puder, cukier waniliowy, posiekana skórka cytrynowa i

sok z cytryny. Do utartej masy wsypać mąkę, wymieszać.

2. Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z masą.

3. Formę posmarować masłem i posypać mąką. Włożyć 2/3 ciasta. Pozostałe ciasto

połączyć z 4 łyżkami kakao i włożyć na wierzch ciasta jasnego. Lekko mieszając widelcem, zrobić spirale. Piec ok. 1 godz w temp. 170-190°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 63.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)