



# Kolorowa babka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 300 gramów
- mąka - 350 gramów
- olej - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kisiel wiśniowy - 1 opakowanie
- kakao - 1 łyżka
- aromat migdałowy - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąki - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj z cukrem, cukrem waniliowym i żółtkami na puszystą masę (niewielką ilość Kasi pozostaw do posmarowania blachy).
2. Nie przerywając ucierania, dodaj do masy olej (po łyżce), a następnie małymi porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Białka ubij na sztywną pianę i razem z kilkoma kroplami aromatu migdałowego dodaj do masy.
4. Delikatnie wymieszaj.
5. Gdy ciasto uzyska gładką, gęstą konsystencję, podziel je na trzy części.
6. Do pierwszej dodaj kisiel wiśniowy, do drugiej łyżkę mąki, a do trzeciej kakao.
7. Prostokątną formę posmaruj Kasią i posyp mąką.
8. Przełóż do formy ciasto z kakao, następnie w dwóch rzędach wyłóż ciasto i kisiel, i wlej na środek ciasto bez dodatków.
9. Piecz ok. 1 godziny w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)