



Babeczki kolorowe ze śmietaną

Autor: Kamila O

Osób: 9

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Żółtka oddzielić od białek. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli.

Krok 2

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodawać do masy żółtkowej, następnie delikatnie połączyć z pianą z białek.

Krok 3

Ciasto podzielić na trzy części. Do jednej dodać kisiel cytrynowy, do drugiej kisiel wiśniowy, do trzeciej części kakao, wszystkie porcje ciasta dokładnie wymieszać.

Krok 4

Formy na babeczki posmarować tłuszczem i posypać mąką lub wyłożyć papilotkami.

Krok 5

Do każdej foremki nakładać naprzemiennie ciasto tak, by powstały trójkolorowe babeczki.

Krok 6

Wstawić do piekarnika nagrzanego i upiec.

Krok 7

Śmietanę schłodzoną ubić na sztywno z dodatkiem cukru pudru, ozdobić nią upieczone i wystudzone babeczki.

Wskazówki

Można udekorować perełkami cukrowymi.

Składniki:

4 jajka
1 szkl. cukru
1,5 szkl. mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2 łyżki kisielu cytrynowego
2 łyżki kisielu wiśniowego
2 łyżki kakao
Szczypta soli
Tłuszcz do formy
Mąka do formy
350 ml śmietany kremówki Łaciata 30%
2 łyżki cukru pudru
perełki cukrowe

Dodatkowo:

Perełki cukrowe