



Dwukolorowa babka ze skórą pomarańczową

Autor: Śnieżynka

Osób: **10**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać. Białka ubić na sztywną pianę. Masło z cukrem pudrem utrzyć na puszystą masę dodając stopniowo po 1 żółtku.

Krok 2

Następnie ciągle ucierając dodawać mąkę z proszkiem do pieczenia i śmietanę. Pod koniec dodać aromat i sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać.

Krok 3

Do przygotowanej formy wlać $\frac{2}{3}$ ciasta, do reszty przesiać kakao, wymieszać i wlać na wierzch jasnego ciasta. Włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec do suchego patyczka około 35- 40 minut.

Wskazówki

Babkę można polukrować lub oblać polewą czekoladową.

Składniki:

1 szkl. mąki pszennej

10 łyżek mąki ziemniaczanej

20 dag masła łaciate

1 szkl. cukru pudru

4 jajka

2 łyżki kakao

$\frac{1}{2}$ szkl. śmietany łaciate 30%

$\frac{1}{2}$ łyżeczki aromatu pomarańczowego

2 łyżki skórki pomarańczowej
kandyzowanej

Proszek do pieczenia