Kolorowa babka

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 300 g
- proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
- cukier - 250 g
- woda gazowana - 100 ml
- zimna woda (z kranu) - 150 ml
- jajka (rozmiar L) - 5 sztuk
- sól - szczypta
- olej - 200 ml
- kakao extra ciemne Gellwe - 2 łyżki
- kisiel cytrynowy Gellwe - 1 opakowanie
- kisiel wiśniowy Gellwe - 1 opakowanie

LUKIER KAKAOWY:

- cukier puder - 100 g
- kakao extra ciemne Gellwe - 2 łyżeczki
- woda - 2-3 łyżki

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem. Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
2. Do utartych żółtek dodawaj ciągle ucierając, na przemian olej, wodę gazowaną i mąkę z proszkiem. Na koniec dodaj ubitą pianę i delikatnie wymieszaj.
3. Otrzymaną masę podziel na trzy równe części. (Najlepiej zważyć.) Do jednej części dodaj kakao i 50 ml wody, do drugiej kisiel cytrynowy rozmieszany z 50 ml zimnej wody, do trzeciej kisiel wiśniowy rozmieszany z 50 ml zimnej wody. Wymieszaj.
4. Formę keksową wyłóż papierem do pieczenia. Do formy włóż najpierw ciasto cytrynowe, potem kakaowe, a na końcu wiśniowe. Formę z ciastem wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 60 minut w 180 st.C.
5. Przygotuj lukier. Cukier puder i przesiane kakao utrzyj z wodą na gładką, gęstą masę. Otrzymanym lukrem posmaruj wierzch ciasta.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kolorowa babka

Kisiel – smak cytrynowy

Kisiel w proszku o smaku cytrynowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g

Kisiel – smak wiśniowy

Kisiel w proszku o smaku wiśniowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g