

Cytrynowa Babka marmurkowa



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- babka cytrynowa Gellwe - 1 opakowanie
- masło lub margaryna - 100 g
- jajka (rozmiar L) - 4 sztuki
- mleko - 100 ml
- kandyzowana skórka pomarańczowa - 50 g

POLEWA:

- biała czekolada - 100 g
- masło - 40 g

DO DEKORACJI:

- czekoladowe jajka - dowolna ilość
- skórka pomarańczowa - 50 g

Sposób przygotowania

- 1** Ciasto: Ciasto przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Do masy kakaowej dodaj drobno posiekaną kandyzowaną skórę pomarańczową.
- 2** Wlewaj do natłuszczonej i obsypanej mąką formy babkowej naprzemiennie ciasto waniliowe i kakaowe.
- 3** Po wypełnieniu formy wykonaj wykałaczką kilka ruchów, by pomieszać 2 kolory masy. Piecz według instrukcji na opakowaniu do tzw. „suchego patyczka”. Studź w formie na kratce.
- 4** Polewa: Czekoladę i masło roztop w kąpieli wodnej i wymieszaj do uzyskania aksamitnej polewy.
- 5** Babkę wyjmij z formy, polej i posyp kandyzowaną skórą pomarańczową. Udekoruj czekoladowymi jajeczkami.
- 6** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Cytrynowa Babka marmurkowa



Babka cytrynowa

Przepyszna babka, która jest połączeniem tradycyjnej babki piaskowej ze smakiem dojrzałych cytryn.
Sprawdzi się święta i na co dzień.

Opakowanie zawiera: 375 g