Dwukolorowa babka z pomarańczowym lukrem

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- jajka - 5 szt.
- cukier - 115g
- mąka pszenna (typ 450) - 150g
- mąka ziemniaczana - 45g
- cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
- aromat cytrynowy Gellwe - kilka kropli
- kakao extra ciemne Gellwe - 1 łyżka

LUKIER POMARAŃCZOWY:

- białko - z 2 jajek
- cukier puder - 120g
- sok z pomarańczy - z 1/4
- aromat cytrynowy Gellwe - kilka kropel

Sposób przygotowania

1. Jajka ubij z cukrem i cukrem waniliowym na najwyższych obrotach, aż masa będzie jasna i puszysta.
2. Dodaj olej, mleko oraz aromat cytrynowy, krótko zmiksuj do połączenia.
3. W osobnej misce wymieszaj mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia.
4. Dodaj suche składniki do masy jajecznej i krótko zmiksuj do uzyskania jednolitego ciasta.
5. 1/3 ciasta wymieszaj z kakao.
6. Do formy wysmarowanej masłem przełóż naprzemiennie jasne i kakaowe ciasto.
7. Piecz w 180°C przez ok. 45 minut, do suchego patyczka. Ostudź.
8. Białka ubij z cukrem pudrem na gładki lukier.

9. Dodaj sok z pomarańczy oraz aromat cytrynowy i wymieszaj.

10. Ostudzoną babkę polej lukrem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Dwukolorowa babka z pomarańczowym lukrem

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

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

Kakao Extra Ciemne

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

Opakowanie zawiera: 80g

Aromat cytrynowy

Aromat cytrynowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml