Babka marmurkowa - Zebra

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **średni**



Składniki

- mąka pszenna - 350 g
- cukier - 300 g
- jajka (rozmiar L) - 5 sztuk
- woda gazowana - 1 szklanka
- olej - 1 szklanka
- kakao extra ciemne Gellwe - 2 łyżki
- proszek do pieczenia + cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Dwie łyżki mąki odsyp, a resztę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Białka oddziel od żółtek i ubij z cukrem na sztywną pianę. Następnie, ciągle ubijając, dodaj po jednym żółtka.

2. Do tak przygotowanej masy wlej małym strumieniem olej i wodę, cały czas miksując. Na samym końcu dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia.

3. Przygotowane ciasto podziel na dwie części. Do jednej dodaj pozostawioną mąkę, do drugiej kakao, delikatnie wymieszaj.

4. Formę do babki posmaruj tłuszczem i oprósz mąką. Na środek formy wlewaj łyżką wazową, na przemian porcję jasnej i ciemnej masy. Czynność powtarzaj do wyczerpania ciasta.

   Formę z ciastem wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 50 minut w 180 st.C

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Babka marmurkowa - Zebra



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



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