

babka marmurek

Przepis dodany przez użytkownika monikof

pyszna babka . Z tej porcji wychodzą 2 babki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 8 szt.
- mąka tortowa - 2 szkl.
- cukier - 3/4 szkl.
- cukier waniliowy - 1 duży op.
- olej - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 czubate łyżeczka(i)
- kakao - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Składniki podzielić na pół. Z jednej części zabrać 1 łyżkę czubatą mąki i w to miejsce dać łyżkę kakao.

Przygotować najpierw ciasto jasne: Białka ubić na sztywną pianę. Dodać cukier i cukier waniliowy i dalej ubijać. Dodać żółtka, olej, mąkę z proszkiem.

Ciasto ciemne przygotowujemy tak samo jak jasne tylko na końcu dodajemy kakao.

2 korytka na babkę wykładamy folią aluminiową i wlewamy na przemian ciasto jasne i ciemne robiąc patyczkiem esy - floresy

