Dwukolorowa babka ze skórką pomarańczową

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 10 łyżka
- masło - 20 dag
- cukier puder - 1 szklanka
- jajka - 4 szt.
- kakao - 2 łyżka
- śmietana gęsta - 0,5 szklanka
- aromat rumowy - 0,5 łyżeczka
- skórka pomarańczowa kazdyzowana - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać. Białka ubić na sztywną pianę. Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po 1 żółtku. Następnie ciągle ucierając dodawać mąkę z proszkiem do pieczenia i śmietanę. Pod koniec dodać aromat, i sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać. Do przygotowanej formy wlać 2/3 ciasta, do reszty przesiać kakao, wymieszać i wlać na wierzch jasnego ciasta. Włożyć do nagrzanego do180 stopni piekarnika i piec do suchego patyczka około 35- 40 minut.