

Baba marmurkowa

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Wielkanocna baba marmurkowa

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 1 kostka(i)
- cukru - $1\frac{1}{2}$; (lub mniej szkl.
- jajka - 6 szt.
- mąka pszenna - 2 szkl.
- mąka ziemniaczana - $\frac{3}{4}$; szkl.
- proszek do pieczenia - 1 małe op.
- śmietana - $\frac{1}{2}$; szkl.
- kakao - 3 łyżeczka(i)
- aromat cytrynowy - do smaku
- rodzynki - 1

Etapy przyrządzania:

1. Margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem. Mąki wymieszać ze sobą i proszkiem do pieczenia. Połączyć z utartą masą. Dodać śmietanę, aromat cytrynowy, rodzynki i wymieszać. Z białek ubić pianę i dodać do ciasta. Delikatnie wymieszać. Formę wysmarować tłuszczem i obsypać grysikiem lub bułką tartą. $\frac{2}{3}$ ciasta wylać do formy. Do $\frac{1}{3}$ dodać kakao i wymieszać. Wylać do formy na ciasto białe i delikatnie rozprowadzić łyżką, nie mieszać. Piec 45 minut temp. ok. 180°C.

