

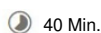
Kolorowa babka

Babka z kolorowym wnętrzem udekorowana lukrem i różyczkami

ok. 16 porcji



średni



40 Min.



Składniki:

Ciasto:

- 1 opak. Babki o smaku cytrynowym Dr. Oetkera
- 2 szt. jajek
- 100 g masła
- 100 ml mleka
- 1 opak. Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera
- 1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera

Do dekoracji:

- 1 opak. Lukru klasycznego białego Dr. Oetkera
- 3 łyżeczki wody (gorącej)
- 1 opak. pisaków żelowych
- 1 opak. Różyczek opłatków kolorowych Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Przygotuj formę na babkę z kominkiem o śr. 20 cm, posmaruj masłem i wysyp mąką lub bułką tartą.

Zawartość opakowania wsyp do miski, dodaj jajka, masło i mleko. Całość mieszaj mikserem najpierw na niskich, potem na najwyższych obrotach przez ok. 3 minuty do uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto podziel na dwie części, połowę ciasta zabarw dodając pół łyżeczki żółtego barwnika, drugą połowę zabarw dodając ćwierć łyżeczki barwnika czerwonego.

Ciasto żółte przelej do formy, wyrównaj łyżką, następnie wlej ciasto różowe.

2 Pieczenie:

Babkę wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 55 min.

Upieczoną babkę wyjmij z formy i wystudź.



③ Dekorowanie:

Lukier domowy wsyp do miseczki. Dodaj gorącą wodę i wymieszaj do uzyskania gładkiej masy. Polukruj wystudzoną babkę, nakładając lukier grubą warstwą, a gdy przeschnie jeszcze jedną warstwę. Gdy polukrowana na biało babka wyschnie, pisakami żelowymi namaluj fantazyjne wzorki na całej jej powierzchni.

