



Nasza „Tęczowa babka”

Składniki:

- ❖ 1,25 szklanki cukru
- ❖ szczypta soli
- ❖ 4 jajka w temperaturze pokojowej
- ❖ 200 g masła
- ❖ skórka i sok z jednej cytryny
- ❖ 1,25 mąki pszennej tortowej
- ❖ 0,75 szklanki mąki ziemniaczanej
- ❖ 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- ❖ kolorowe barwniki spożywcze (użyliśmy zielonego, niebieskiego, żółtego i czerwonego).

Składniki na lukier:

- ❖ 1 białko
- ❖ 150 g cukru pudru
- ❖ kolorowe barwniki spożywcze (użyliśmy zielonego, niebieskiego, żółtego i czerwonego).

Sposób przygotowania babki:

- ❖ Piekarnik nagrzej do 175 stopni C
- ❖ Formę do babki o **górnej średnicy 24-25cm** wysmaruj lekko masłem i wsyp bułką tartą
- ❖ W garnuszku rozpuścić masło, a następnie pozostaw je do ostudzenia
- ❖ Całe jajka z cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli ubij na puszystą masę przez **8 minut**.



- ❖ Następnie dodaj do masy skórkę i sok z cytryny oraz ostudzone, roztopione masło i zmiksuj wszystko krótko, ale dokładnie, przez 30-40 sekund.
- ❖ Teraz dosyp obie mąki oraz proszek do pieczenia i ponownie zmiksuj masę przez około 1 minutę.



- ❖ Masę rozłóż szybko, ale delikatnie do 4 miseczek. Do każdej dodaj po odrobinie wybranego barwnika spożywczego i szybkoćutko wymieszaj.



- ❖ Na dno formy wlej najpierw masę w jednym kolorze, na nią drugą, trzecią i czwartą ;-). Nie mieszaj mas, nie potrząsaj formą. Piecz babkę przez około 50 minut do tzw. suchego patyczka. Po tym czasie wyjmij ją z piekarnika i pozostaw w formie do całkowitego ostudzenia.



Przygotowanie lukru na dekorację :

- ❖ Białko oddziel od żółtka, a następnie wymieszaj je z cukrem pudrem na gęsty lukier (nasz wyszedł rzadki, ale to w niczym nie przeszkadza). Podziel go na 4 części, do każdej dodaj wybrany barwnik.



**Ostudzoną babkę udekoruj ozdobnie, lejąc na nią po kolei lukrowane paski. Gotowe!
Smacznego!**



Podsumowanie



Babka wyszła świetnie, wszyscy mieliśmy super zabawę i mnóstwo śmiechu. Na koniec, wszyscy ze smakiem zjedliśmy nasze tęczbowe ciasto.

Było pyszneeeeeeee !!!



