

Babka zebra



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11162**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 2 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 2 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki aromatu pomarańczowego
- 230 ml wody gazowanej
- 150ml oleju
- 5 jajek L
- 3 łyżki kakao (i 3 łyżki mąki pszennej)

Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec dodajemy partiami cukier. Zmniejszamy obroty miksera na najmniejsze, do sztywnej piany dodajemy żółtka a następnie na przemian w dwóch partiach olej, aromat, wodę i mąkę. Miksujemy tylko do połączenia składników.
- 2 Ciasto dzielimy na dwie równe części. Do jednej dodajemy 3 łyżki kakao, do drugiej 3 łyżki mąki pszennej, dokładnie mieszamy.
- 3 Do formy na babkę z kominem nakładamy na przemian w przypadkowych miejscach: po 2 łyżki masy białej i po 2 łyżki masy czarnej, do wyczerpania składników.
- 4 Ciasto pieczemy przez 1h w temperaturze 170 stopni.

Twoje notatki do przepisu: