

Babka kisielowa

Składniki:

4 jajka

220 g cukru

125 g margaryny

2 opakowania kisielu malinowego (2x38 g)

160 g mąki pszennej (tortowej)

1 łyżeczka proszku do pieczenia

szczypta soli



Wykonanie:

Margarynę roztapiamy w rondelku i zostawiamy do ostygnięcia. Żółtka oddzielamy od białek i ucieramy, aż podwoją objętość. Następnie dodajemy cukier i ucieramy, aż zmienią kolor na jaśniejszy. Dodajemy przestudzoną margarynę i nadal ucieramy. Przyszła pora na mąkę (przesianą przez sito) i proszek do pieczenia. Miksujemy tyle, żeby wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Na koniec dodajemy 2 opakowania kisielu. Miksujemy do połączenia się składników. Odkładamy mikser i odstawiamy na chwilę miskę z masą. Musimy ubić białka na sztywną pianę ze szczyptą soli. Ubitą pianę mieszamy z masą, ale robimy to za pomocą łyżki. Masę przekładamy do foremki o wymiarach 12 x 30 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do 180° C (grzałki góra i dół) i pieczemy przez około 35 min. Pod koniec pieczenia sprawdzamy patyczkiem czy ciasto się upiekło. Jeżeli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Wyjmujemy z piekarnika. Po lekkim przestudzeniu wyjmujemy babkę z foremki, zdejmujemy papier do pieczenia i całkowicie studzimy. Jak ciasto będzie już wystudzone oprószamy cukrem pudrem.

Smacznego !!!!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

