

## Różowy marmurek (ciasto ucierane)



Proste, ucierane ciasto z dodatkiem kisielu wiśniowego, przez co nabiera lekkiej kwaskowatości. Smakowało bardzo mojej córce. Przepis zaczerpnięty (i troszkę zmieniony przeze mnie) z 25Nr listopadowej "Tiny".

### Składniki:

- 200g margaryny Kasia
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- kilka kropli zapachu waniliowego do ciast
- 1/3 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 torebka kisielu wiśniowego
- 1 cukier wanilinowy (ok. 16g)

### Wykonanie:

1. Margarynę roztapiamy i odstawiamy, by przestygła.
2. Jajka ucieramy z cukrami, a następnie stopniowo dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i

ucieramy na wolnych obrotach. Dodajemy zapach i margarynę. Ucieramy.

3. Ciasto dzielimy na pół. Do jednej części dodajemy mąkę ziemniaczaną i ucieramy, do drugiej dodajemy kisiel i również ucieramy.

4. Formę keksówkę smarujemy margaryną i wysypujemy mąką pszenną. Nadmiar mąki strzepujemy.

5. Do formy wlewamy najpierw ciasto jasne, potem na wierzch ciasto różowe. Robimy z wierzchu esy-floresy. Pieczemy około 45-50 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po upieczeniu można polukrować lub posypać cukrem pudrem.