

Hrníčková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hrozinky 6 lžíce
- kandované ovoce 4 lžíce
- mandlové lupínky 100 kg
- čokoláda Margot 1 ks
- smetana 0.5 hrnek
- polohrubá mouka 1 hrnek
- cukr 2 hrnek
- mléko 0.5 hrnek
- vejce 3 ks
- kypřicí prášek 0.5 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dáme si do robota utřít 3 žloutky s cukrem, přidáme nastrohanou čokoládu Margot, pak přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, kandované drobně posekané ovoce, lupínkové mandle, namočené hrozinky i s rumem. V hrníčku rozkvedláme vidličkou kysanou smetanu s mlékem, kterou taky přidáme k předešlé směsi. Naposledy přidáme ušlehaný sníh ze 3 bílků, do kterého jsme dali špetku soli. Všechno promícháme a vylijeme do vymaštěné a vysypané bábovkové formy. Pečeme v rozehřáté troubě na 180 -200 st.C - asi 40 až 45 minut

Pokud nemáte kysanou smetanu, tak ji můžete nahradit hrníčkem sladké smetany, ale pozor, pak už nedávejte mléko.

Bábovka je dosti sladká, tak je lepší na ni udělat polevu citronovou.