

Bábovka Savoy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Žloutky 6 ks
- Bílky 6 ks
- Máslo 280 g
- Moučkový cukr 280 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Polohrubá mouka 360 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Vlašské ořechy 100 g
- Prášek do pečiva 1 balení
- Nugát 150 g
- Kakao 30 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Velkou bábovkovou formu vymažte a vysypte, troubu předehřejte na 180/160 stupňů. Ve větší misce smíchejte máslo s polovinou cukru a utřete doběla. Za stálého míchání elektrickým šlehačem přidávejte žloutky, pak snižte rychlost a přilijte smetanu. Krátce prošlehejte.

2. V jiné misce vyšlehejte dotuha bílky se zbytkem cukru a vanilinovým cukrem. Zhruba polovinu sněhu smíchejte s máslovo-vaječnou hmotou, přisypte mouku prosátou s kypřicím práškem,

promíchejte a pak zlehka přidejte zbytek bílků.

3. Do formy vlijte polovinu těsta, posypte ho ořechy a nugátem. Zbytek obarvěte kakaem a nalijte navrch. Pečte asi hodinu. Po vychladnutí poprašte moučkovým cukrem.