

Staročeská bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 4 ks
- soli 1 špetka
- sádlo 200 g
- cukr moučka 200 g
- polohrubá mouka 400 g
- kypřicí prášek 1 ks
- mléko 200 ml
- kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Do bílků přidáme špetku soli a vyšleháme z nich sníh. Žloutky utřeme s kvalitním nesoleným sádlem a cukrem do husté pěny. Přidáme mouku, kypřicí prášek a mléko. Poté opatrně vmícháme sníh.

Z těsta třetinu odebereme a vmícháme do ní hořké kakao. Do vymazané a vysypané formy vlijeme nejprve část světlého těsta, potom tmavé a nakonec zbytek světlého. Tak vznikne „mramorovaný“ efekt. Pečeme při teplotě cca 170 °C přibližně hodinu. Necháme chvíli vychladnout a vyklopíme. Bábovku pocukrujeme.