

Třená mramorová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Moučkový cukr 200 g
- Máslo 200 g
- Polohrubá mouka 400 g
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Mléko 450 ml
- Kakao 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky oddělte od bílků a utřete je s cukrem a máslem do běla a krémova. Bílky ušlehejte dotuha. Mouku smíchejte s kypřicím práškem a postupně ji vmíchejte ke žloutkové směsi, na střídačku s mlékem. Nakonec do těsta opatrně zapracujte ušlehané bílky a rozdělte ho na dva díly (velikosti dvou třetin a jedné třetiny). Do třetinového dílu vmíchejte kakao. Bábovkovou formu vymažte máslem a vysypte moukou. Na dno nalijte polovinu světlé směsi, na ni tmavou a nakonec zbytek světlé. Pečte asi hodinu v troubě předehřáté na 180 °C. Před podáváním posypte bábovku moučkovým cukrem.