

Vláčné čokoládové bábovičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 185 g
- Tmavá čokoláda 185 g
- Vejce 4 ks
- Tmavý třtinový cukr 165 g
- Hladká mouka 115 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Vanilková zmrzlina 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Máslo a čokoládu dejte do rendlíku a na nejslabším plameni za stálého míchání zahřívejte, dokud nezískáte hladkou směs. Pak ji přendejte do mísy, postupně do ní zašlehejte vejce, cukr i hladkou mouku smíchanou s kypřicím práškem. Vzniklé těsto rozdělte do 6 zapékacích mističek o objemu asi 250 ml a vyskládejte je do pekáčku. Nalijte do něj vroucí vodu, aby sahala do poloviny výšky mističek, a dejte péct na 30 minut. Podávejte s vanilkovou zmrzlinou.