

Bábovka jedna radost

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- šlehačka 1 ks
- cukr krupice 250 g
- mouka polohrubá 500 g
- prášek do pečiva 0.75 ks
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem do pěny, přidáme mouku a prášek do pečiva a promícháme se šlehačkou. Nakonec vmícháme sníh z bílků.

Formu vymažeme a vysypeme hrubou moukou a nalijeme do ní těsto. Pečeme 10 minut při 200 °C, pak asi hodinu při 160 °C. Zda je bábovka hotová, poznáme pomocí špejle.

Poznámka:

Do části těsta můžeme přimíchat kakao.