

Zmrzlinová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vajec 6 ks
- Cukr krupice 140 g
- Hladká mouka 80 g
- Náplň. 1 ks
- Libovolná zmrzlina nejlépe 2-3 druhy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh. Přidáme žloutky a důkladně prošleháme. Vařečkou zlehka vmícháme mouku. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do vyhřáté trouby a upečeme (200°C, 7-8 minut). Ihned po upečení stáhneme i s papírem z plechu a necháme vychladnout.

Bábovkovou formu vyložíme potravinářskou fólií a vychladlým piškotovým plátem rozřezaným na kousky podle potřeby.

Lžící nabíráme zmrzlinu a klademe do bábovky. Každou vrstvu pořádně upěchujeme lžičkou. Až je bábovka plná, přikryjeme zmrzlinu zbylým piškotem, přitlačíme a přetáhneme fólií. Dáme na několik hodin do mražáku.

Před podáváním vyklopíme, sloupneme fólii a bábovku lehce poprášíme moučkovým cukrem.