

Pudinková bábovka s krajankou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 3 ks
- cukr vanilkový 2 ks
- mouka polohrubá 200 g
- prášek do pečiva 1 ks
- krajanka citronová (ochucená zakysaná smetana) 1 kelímek
- Pudink jahodový 1 balíček
- olej 100 ml
- šťáva citrónová 1 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce rozšleháme s oběma cukry, přidáme postupně olej, citronovou šťávu, krajanku a prosátou mouku spolu s práškem do pečiva. Ze surovin vymícháme hladké těsto.

Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Do formy nalijeme asi 1/2 těsta, do druhé poloviny zamícháme pudinkový prášek a nalijeme ho na světlé těsto.

Bábovku pečeme vy vyhřáté troubě při 180 °C asi 50 minut. Zpočátku ji přikryjeme alobalem, aby se prudce nenadzvedla a nespálila, asi 15 minut před koncem pečení alobal sundáme a dopečeme dozlatova.

Hotovou bábovku necháme vychladnout a vyklopíme.

Můžeme ji polít např. polevou z citronové šťávy a moučkového cukru.

