

Krupicová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Mléko 1 l
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Máslo 120 g
- Vejce 4 ks
- Drobné ovoce (čerstvé nebo sušené) 1 hrst
- Kousek čokolády 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z mléka, soli a krupice uvaříme hodně hustou kaši (zapíchnutá vařečka v ní musí stát). Do uvařené přidáme máslo a podle chuti cukr a promícháme. Necháme částečně vychladnout.

Z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh. Do prochladlé kaše zamícháme žloutky a po částech bílkový sníh. Nakonec vmícháme ovoce a kousky čokolády.

Hmotu urovnáme do máslem vymazané a hrubou moukou vysypané bábovkové (nebo jiné) formy, vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme do zezlátnutí povrchu (asi 45 minut). Po vytažení z trouby necháme vychladnout a pak vyklopíme.

Pozor, bábovku neplníme až po okraj, při pečení hodně nabude. A během chladnutí zase splaskne.