

Bábovka z banánků v čokoládě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Cukr moučka 200 g
- Vejce 4 ks
- Hera 230 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Mléko 200 ml
- Tyčinky banány v čokoládě 3 ks
- Kypřicí prášek 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Změklou Heru, cukr a žloutky utřeme do pěny. Střídavě začneme přidávat mouku s práškem do pečiva a vlažné mléko. Banánky v čokoládě nadrobno nakrájíme nebo rozmačkáme, pokapeme citrónovou šťávou a přimícháme do těsta. Nakonec opatrně vmícháváme tuhý sníh z bílků. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a v troubě vyhřáté na 170 °C pečeme 50 - 60 minut. Upečenou bábovku vyklopíme na mřížku, pocukrujeme ji a necháme vychladnout.