

Bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **podle chuti**
- kokos 1 ks
- rozinky 1 ks
- ořechy 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- mouka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- vejce 3 ks
- kakao 2 lžíce
- cukr krupice 1 hrnek
- vanilkový cukr 1 balíček
- kypřicí prášek 1 balíček
- olej 1 sklenice
- polohrubá mouka 2 hrnek
- teplá voda 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Všechny sypké ingredience smícháme v míse. Přidáme tři žloutky, sklenici oleje a hrnek teplé vody. Vše zamícháme. Z bílků ušleháme sníh a vmícháme do těsta. Podle chuti můžeme přidat rozinky, ořechy nebo kokos.

Asi 2/3 těsta nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Do zbylé třetiny těsta přidáme 2 lžíce kakaa, zamícháme a nalijeme na světlé těsto do formy.

Bábovku vkládáme do předehřáté trouby a pečeme prvních 20 minut na 150 - 160 °C. Potom přidáme na 180 °C a dopékáme asi 20 - 30 minut. Zkusíme špejlí, jestli je uvnitř hotová.

Upečenou bábovku vyklopíme, pocukrujeme a můžeme servírovat.