

Polská bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- žloutek 5 ks
- droždí 40 g
- hladká mouka 0.5 kg
- sůl 1 ks
- mléko 1.5 dl
- cukr moučka 120 g
- máslo 80 g
- šafrán 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Polsko

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky s cukrem šleháme v horké lázni, až zbělají a zhoustnou.

V troše teplého mléka rozmícháme droždí, přidáme je i s ostatními přísadami do žloutkové směsi a dobře promícháme. Vmícháme rozehřáté máslo a po opětovném důkladném promíchání vložíme do vymaštěné formy. Těsto na polskou bábovku přikryjeme ubrouskem a necháme nakynout. Pak polskou bábovku pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Upečenou polskou bábovku necháme trochu vychladnout, vyklopíme a můžeme se do ní pustit.

