

Babiččina bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- máslo 125 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- vanilkový cukr 2 balíček
- kakao 2 lžička
- cukr moučka 140 g
- polohrubá mouka 300 g
- vejce 2 ks
- mléko 200 ml
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Změklý tuk utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Postupně vmícháme žloutky, šťávu a nastrouhanou kůru z dobře omytého citronu. Potom po lžících přidáme vlažné mléko a větší část mouky. Z bílků ušleháme tuhý sníh a střídavě se zbylou moukou smíchanou s práškem do pečiva lehce vmícháme do těsta.

Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Těsto na bábovku rozdělíme na dva díly a do jedné části vmícháme kakao rozmíchané v trošce mléka. Kakaové a světlé těsto lijeme střídavě do sebe do připravené formy na bábovku. Babiččinu bábovku vložíme do vyhřáté trouby a zvolna pečeme asi 40 minut dorůžova.

Upečenou babiččinu bábovku necháme trochu vychladnout, vyklopíme a podle chuti ji bud' pocukrujeme nebo ozdobíme polevou.