

Višňová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 250 g
- kompotované višně 100 g
- kompotová šťáva 100 ml
- cukr 150 g
- mandle 100 g
- vejce 4 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- celozrnná pšeničná mouka 300 g
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks
- mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Změklé máslo utřeme s cukrem, přidáme vejce a postupně zapracujeme mouku s práškem do pečiva. Nakonec vmícháme na kousky nakrájené višně, šťávu z višní a nakrájené mandle.

Těsto vlijeme do máslem vymazané a vysypané formy a dáme péct do vyhřáté trouby na 200 °C asi na 20 - 25 minut.

Hotovou višňovou bábovku necháme vychladnout a pak vyklopíme. Bábovku nakrájíme na plátky a podáváme ke kávě nebo čaji.