

Šlehačková bábovka z domácí pekárny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 500 ml
- vejce 3 ks
- cukr krupice 250 ml
- smetana ke šlehání 250 ml
- kakao 2 lžička
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve šlehačce rozmícháme vejce a nalijeme do pečící nádoby pekárny.

Přidáme cukry, mouku a zapneme na program Dort a necháme 5 minut míchat. Po této době vsypeme prášek do pečiva a necháme míchat ještě dvě minuty.

Pak pekárnu vypneme a odebereme jednu naběračku těsta. Do těsta lžičkou vmícháme kakao, dobře promícháme a nalijeme zpět do pekárny. Ještě na dvě otočení zapneme pekárnu na program dort, ale opravdu jen na dvě otočení. Hnědé těsto by při více otočení obarvilo celou bábovku.

Pak pekárnu přestavíme na pečení a zapneme.

Přestože je domácí pekárna chytrý stroj, i tady je potřeba suchou špejlí zkusit, zda je bábovka dobře propečena. Pokud hodina pečení nestačí, ještě čas přidáme a pečlivě hlídáme.

Hotovou šlehačkovou bábovku z domácí pekárny opatrně vyklopíme, poprášíme moučkovým cukrem a servírujeme.