

Velikonoční bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

Porce: 4

- vlašské ořechy 1.3 hrnek
- čokoláda 1.3 balení
- rozinky 1.3 balíček
- hrubá mouka 5 lžíce
- vejce 5 ks
- moučkový cukr 3.4 hrnek
- vanilkový cukr 1 balíček
- polohrubá mouka 1 hrnek
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- olej 1 lžíce
- **Těsto**

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ořechy, čokoládu, a rozinky drobně nasekáme, dáme do mísy, posypeme 2 lžícemi hrubé mouky a promícháme aby při pečení nepadly na dno. Žloutky ušleháme s poloviční dávkou cukru do pěny. Z bílků ušleháme, přisypeme zbylý cukr a ušleháme do tuha. Do žloutkové pěny přidáme vanilkový cukr, mouku smíchanou s práškem do pečiva, nasekané ořechy, čokoládu a rozinky. Potom zlehka

vmícháme tuhý sníh a těsto vlijeme do vymazané,moukou vysypané bábovkové formy.Pečeme pomalu v mírně vyhřáté troubě asi 35-45min...podle trouby.Upečenou bábovku vyklopíme z formy,necháme zchladnout...

Poznámka:

po vychladnutí můžeme polít rozpuštěnou čokoládou,nebo jen posypat moučkovým cukrem...servírujeme studené.