

Rumovo-banánová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Olej 150 ml
- Vlažné mléko 250 ml
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 180 g
- Polohrubá mouka 170 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kakao 2 lžíce
- Rum 100 ml
- Banány 2 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ušleháme bílky s trochou soli a cukru na pevný sníh. Žloutky ušleháme s cukrem a pomalu přidáváme olej, vlažné mléko, mouku a prášek do pečiva. Banány rozmixujeme na kaši, pokapeme citrónem, přidáme rum a nakonec ušlehaný sníh. Polovinu těsta obarvíme kakaem a střídavě po vrstvách (2 světlé a 2 tmavé) naléváme do vymazané formy. Pečeme na 170 stupňů asi 60 minut.