

Margotková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 400 ml
- Cukr 200 ml
- Vejce 3 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Mléko 125 ml
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Margot čokoláda 1 ks
- Čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cukr utřeme se žloutky a olejem. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, vanilkový cukr, mléko a šlehačku. Krátce prošleháme na hladkou hmotu. Pak vmícháme nastrouhanou čokoládu a nakonec sníh z bílků a špetky soli. Nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme na 170°C asi 60 minut. Vychladlou bábovku polijeme polevou a posypeme kokosem.