

Třená bábovka podle prababiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Qtule



Suroviny

Porce: 12

- máslo 160 g
- vejce 4 ks
- cukr krupice 300 g
- polohrubá mouka 300 g
- mléko 150 ml
- prášek do pečiva 0.5 balení
- citrónová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Zvlášť utřeme žloutky s cukrem a máslem, přidáme prosátou mouku, prášek do pečiva, mléko a citrónovou kůru. Nakonec z lehka vmícháme sníh. Těsto nalijeme do máslem vymazané a hrubou moukou vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C, 45 minut.

Poznámka:

Do formy můžeme nalít zhruba 2 třetiny těsta a do zbylé třetiny vmíchat kakao.