Cuketová bábovka

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 7

- Polohrubá mouka 540 g
- Krupicový cukr 400 g
- Oloupané cukety 340 g
- Vejce 3 ks
- Olej 2.3 dl
- Prosátý kakaový prášek 2 lžíce
- Kypřící prášek do pečiva 3.4 balení
- Jemně nastrouhaná kůra z citronu 1.2 ks
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání 1 ks
- Moučkový cukr na poprášení 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Cuketu nastrouháme najemno, přesypeme ji do cedníku a vymačkáme z ní přebytečnou vodu. Do velké mísy prosejeme mouku a s práškem do pečiva. Žloutky vyšleháme s citronovou kůrou a olejem, přilijeme je k mouce a umícháme hladké těsto, do kterého přidáme cuketu a na závěr zlehka po částech vmícháme tuhý sníh z bílků. Třetinu těsta oddělíme a promícháme ho s kakaem. Do vymazané a vysypané formy na bábovku nalijeme asi 4 cm vysokou vrstvu světlého těsta, rozdělíme na ni třetinu kakaového těsta, nalijeme na něj zbylé světlé těsto a lžící na něj naneseme zbylé kakaové těsto. Obě těsta lehce promícháme vidličkou, bábovku vložíme do trouby vyhřáté na 180°C,

po 12 minutách zmírníme teplotu na 160°C a bábovku dopečeme asi 50 minut. Před podáváním bábovku poprášíme moučkový cukrem.