

Ananasová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Ananasový kompot 1 plechovka
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Vejce 3 ks
- Olej 0.5 hrnek
- Cukr krupice 0.5 hrnek
- Pudinkový prášek s ananasovou příchutí 2 balíček
- Soda 2 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky s cukrem ušleháme do pěny.

Přimícháme olej, mouku smíchanou se sodou a pudinkové prášky rozmíchané v 1 hrnku šťávy z kompotu.

Nakonec vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků se špetkou soli a dvě lžíce na kousky pokrájeného ananasu.

Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a upečeme (180°C, cca 45 minut).

Upečenou bábovku necháme vychladnout, opatrně vyklopíme, nakrájíme a podáváme ozdobenou kopečkem šlehačky, kousky ananasu, jahodami a snítkou meduňky.