

Bábovka likérovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Krystalový cukr 180 g
- Vaječný likér 250 ml
- Olej 250 ml
- Polohrubá mouka 400 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Kakaový prášek 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky, cukr a likér společně ušleháme do pěny. Zpočátku je to řídké, ale asi za 10 minut hmota lehce zhoustne a nabude na objemu.

Do pěny vmícháme, olej, mouku smíchanou s práškem do pečiva a sníh ušlehaný z bílků se solí.

Asi čtvrtinu těsta odlijeme a obarvíme prosátým kakaem a vlijeme na

Do vymazané a vysypané formy lijeme střídavě světlé a tmavé těsto a upečme (180°C, cca 60 minut).