

Velká třená bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Cukr krystal 250 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Hera 180 g
- Kúra z citrónu 1 ks
- Mléko 100 ml
- Polohrubá mouka 370 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Postup:

Bábovkovou formu vymažeme rozpuštěným ztuženým tukem a vysypeme hrubou moukou. Mouku smícháme s práškem do pečiva. Do jedné misky dáme bílky se špetkou soli, do druhé změklu heru, oba cukry, žloutky a citronovou kůru. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Tuk s cukrem, žloutky a kůrou šleháme ručním elektrickým šlehačem, až hmota nabude a zesvětlá. Pak po troškách zašleháme vlažné mléko. Vařečkou vmícháme mouku a sníh z bílků. Přibližně třetinu těsta přendáme do misky od sněhu, přidáme k němu lžici rumu a kakao a dobře promícháme. Do formy dáme polovinu světlého těsta, na ně těsto tmavé a pak zbytek světlého. Stěrkou urovnáme a vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů. Ztlumíme na 190 stupňů a pečeme asi 40-45 minut. Zkusíme špejlí. Po vytažení z trouby 5-10 minut počkáme a bábovku vyklopíme. Vychladlou pocukrujeme.