

Čokoládová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 250 g
- Hořká čokoláda 150 g
- Vejce 5 ks
- Cukr krystal 150 g
- Hladká mouka 150 g
- Prášek do pečiva 0.5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ve vodní lázni necháme rozpustit máslo a čokoládu, promícháme. Celá vejce ušleháme s cukrem do světlé husté pěny. Krátce vešleháme vlažné máslo s čokoládou a vařečkou vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Těsto nalijeme do máslem vymazané a hrubou moukou vysypané formy a vložíme do trouby vyhřáté na 180 stupňů. Pečeme asi 45 minut, zkoušíme špejlí.