

Pudingová bábovka (bezlepková)

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 vajec (žloutky a bílky odděleně)
150 g cukru
0,25 l oleje
200 g Solamylu Dr.Oetker
2 bal Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker
0,5 bal Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker
citronová kůra podle chuti
čokoláda podle chuti (asi 1-2 PL)
špetka soli
tuk na vymazání formy
kokosová moučka na vysypání formy
moučkový cukr na posypání

Postup

1. Žloutky s olejem šleháme 2-3 minuty do krémové konzistence. Solamyl, kypřicí prášek a puding prosejeme a přidáme sůl a citronovou kůru. 2. Z bílků ušleháme tuhý sníh. K našlehaným žloutkům střídavě vmícháme pomocí elektrického šlehače na nejnižším stupni otáček proseté sypké suroviny a sníh z bílků. Vypracujeme hladké těsto. 3. Do těsta můžeme podle chuti vmíchat (vařečkou) nahrubo nastrouhanou čokoládu. 4. Těsto vylijeme do bábovkové formy, kterou jsme nejprve vymazali tukem a vysypali kokosovou moučkou (event. kukuřičnou moukou). Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180 °C po dobu asi 40-45 minut (vyzkoušíme špejlí, jestli je už bábovka upečená, tj. jestli se těsto na špejli nelepí). Po upečení necháme bábovku chvíli zchladnout ve formě, pak ji vyklopíme a necháme zcela vychladnout. 5. Servírujeme poprášenou moučkovým cukrem. TIP: Do těsta můžeme místo čokolády zamíchat rozinky, oříšky nebo obarvit část těsta kakaem.