

Bábovka škvarková

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 sáček vanilkového cukru
šťáva z 1 chemicky neošetřeného citronu
250 ml mléka, tuk a hrubá mouka na vysypání formy
1 sáček kypřicího prášku do pečiva
350 g polohrubé mouky
300 g mletých škvarků
6 vajec
300 g moučkového cukru
2 lžice moučkového cukru na poprášení
3 lžice rumu
malý svazek čerstvé meduňky na ozdobení.

Postup

Vejce rozklepeme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme za postupného přisypávání moučkového i vanilkového cukru do pěny. Do žloutkové pěny pak vmícháme rum, šťávu z citronu a mleté škvarky. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Polohrubou mouku společně s práškem do pečiva v mícháme do žloutkové hmoty a za postupného přilévání mléka všechno dobře prošleháme. Nakonec vmícháme tuhý sníh. Troubu předehřejeme na 180 °C. Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Těsto do ní rovnoměrně rozetřeme a pečeme cca 45 minut. Po upečení bábovku vyjmeme a po vychladnutí poprášíme cukrem a podáváme nakrájenou na plátky, ozdobené lístky meduňky.