

Babiččina bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vejce

125 g másla

kakao

200 ml mléka

prášek do pečiva

300 g polohrubé mouky

2 vanilkové cukry

140 g moučkového cukru

Postup

Změklý tuk utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Postupně vmícháme žloutky, šťávu a nastrouhanou kůru z dobře omytého citronu. Potom po lžících přidáme vlažné mléko a větší část mouky. Z bílků ušleháme tuhý sníh a střídavě se zbylou moukou smíchanou s práškem do pečiva lehce vmícháme do těsta. Těsto rozdělíme na dva díly a do jedné části vmícháme kakao rozmíchané v trošce mléka. Kakaové a světlé těsto lijeme střídavě do sebe. Bábovku vložíme do vyhřáté trouby a zvolna pečeme asi 40 minut dorůžova. Po vyklopení ji pocukrujeme.