Mramorová bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
230 g cukru moučka
1 vanilkový cukr
5 vajec
100 ml mléka
360 g hrubé mouky
kypřící prášek
50 g čokolády na vaření
30 g másla
20 g strouhanky na formu
□

Postup

Postup přípravy: Máslo, cukr, vanilkový cukr a žloutky utřeme do pěny. Potom přidáme vlažné mléko a polovinu mouky. Do druhé poloviny mouky zamícháme prášek do pečiva a společně s tuhým sněhem ušlehaným z bílků ji zlehka zamícháme do utřeného těsta. Těsto rozdělíme na dva stejné díly a do jednoho dílu zamícháme nastrouhanou čokoládu. Bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou, naplníme nejdřív světlým a potom tmavým těstem a ve středně vyhřáté troubě zvolna pečeme asi hodinu