

Bábovka dvou barev

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 celá vejce

1 l prášku do pečiva

2x šlehačka – 250ml

14 lžic cukru – krupice

2x vanilkový cukr

3 lžice kakaa

16 vrchovatých lžic polohrubé mouky

Postup

Šleháme vejce, přidáme cukr a vanilkový cukr, přidáme mouku s práškem do pečiva a nakonec vlijeme obě šlehačky a šleháme ještě asi 5 minut.

Těsto rozdělíme do dvou misek a v jedné do těsta přidáme kakao.

Do vymazané a vysypané formy dáme nejprve polovinu světlého těsta, pak dáme všechno těsto s kakaem a navrch dáme zbytek světlého těsta.

Pečeme v předehřáté troubě na 175 oC po dobu asi 45 minut.