

Bábovka se studentskou pečeti

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Mouku s práškem do pečiva prosejeme. Tuk utřeme s větší polovinou cukru smíchaného s vanilkovým a postupně přidáváme žloutky. Dále přidáváme postupně mléko, mouku a vmícháme 2 sáčky bonbónků. (větší kousky překrojíme nožem).

Z bílků a zbylého cukru ušleháme tuhý sníh a vmícháme do těsta. Pečeme při 180°C dokud se nelepí na špejli. Celou bábovku (vychlazenou) polejeme mléčnou čokoládou (200g) s tukem Omega (40g) dobře potřeme i strany. Na hodinku dáme do lednice.

