

Bábovka s višněmi □ 2

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sklenice višní

250 g másla či rostlinného tuku

250 g cukru krupice

3 lžíce rumu či citronové šťávy

4 vejce

380 g polohrubé mouky

sáček prášku do pečiva

0,5 lžičky mleté skořice

tuk a strouhanku do formy

Postup

Kompotované višně scedíme, necháme okapat a vypeckujeme. Máslo, cukr a rum utřeme do pěny. Postupně přimícháme vejce, mouku s práškem do pečiva a skořici. Bábovkovou formu o průměru asi 24 cm a obsahu 1,5 l vymažeme a vysypeme strouhankou. Nalijeme do ní polovinu těsta, rovnoměrně rozdělíme vypeckované višně a přelijeme zbytkem těsta. Pečeme zhruba 60 až 70 minut v dobře předehřáté troubě.

Polijte čokoládovou polevou.