

Císařská bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

300 g hladké nebo polohrubé mouky

200 g pískového cukru

6 vajec

300 g másla

60 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

2 lžice rumu

60 g strouhaných oříšků

60 g strouhané čokolády

Postup

Postup přípravy: Z bílků ušleháme pevný sníh a zašleháme pískový cukr. Máslo, moučkový a vanilkový cukr vyšleháme do pěny, po částech zašleháme žloutky, přidáme rum, oříšky, čokoládu a lehce sníh z bílků a mouku. Dáme do vymazané a vysypané formy a pečeme pomalu při teplotě asi 150-160 °C. Troubu necháme malinko pootevřenou, aby bábovka při pečení nepraskla. Prochladlou bábovku pocukrujeme.

Množství těsta je na velkou formu, na menší bude stačit poloviční dávka.