

Bábovka s broskvemi

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vejce
130 g másla
250 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
250 g polohrubé mouky
0,5 balíčku prášku do pečiva
100 ml mléka
200 g broskví
20 g kaka
moučkový cukr na posypání
tuk a hrubá mouka do formy

Postup

1. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Do másla postupně zapracováváme moučkový i vanilkový cukr a spolu se žloutky je utřeme do pěny. K žloutkové směsi přidáváme střídavě po lžících mouku promíchanou, s práškem do pečiva a mléko. Potom zlehka vmícháme sníh z bílků.
2. Broskve oloupeme, nakrájíme na kousky, přidáme do těsta a promícháme. Část těsta potom oddělíme a obarvíme kakaem.
3. Bábovkovou formu důkladně vymažeme tukem, vysypeme hrubou moukou a naplníme střídavě světlým a tmavým těstem. Pečeme při mírné teplotě přibližně 45 minut. Po částečném vychladnutí bábovku vyklopíme a pocukrujeme.