

Mramorová bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

(toto množství je pro střední formu)

2 hrnky polohrubé mouky

0,5 hrnku oleje

1 hrnek mléka

0,5 hrnku cukru

1 prášek do pečiva

1 vanilka

3 vejce

asi 50g rozinek

50 g lískových oříšků

3 lžičky kakaa

olej a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy

moučkový cukr na posypání

Postup

1. Nejprve namočíme do misky s vodou rozinky. Potom si připravíme mísu do které nasypeme mouku, prášek do pečiva, cukr a vanilku a všechno smícháme lžící dohromady. K tomu přidáme vejce, mléko a olej. Nakonec rozpůlíme lískové oříšky a přidáme předem namočené rozinky a všechno zamícháme.
2. Vymažeme formu olejem a vysypeme moukou. Nalijeme do formy 0,666666666666667 těsta a do zbylé 0,333333333333333 vmícháme kakao. Tmavou část nalejeme do formy na světlou a lžící tvoříme mramor.
3. Dáme péct do předem rozpálené trouby. Upečená bábovka se nejlépe pozná, že když do ní zapícheme špejli, tak se těsto nelepí.