

Bábovka s kávou a skořicí

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžičky kávy (nejlépe instantní) sůl
150 g práškového cukru
2 dcl mléka
4 vejce
300 g polohrubé mouky
0,5 lžičky mleté skořice
0,5 lžičky strouhané pomerančové kůry
150 g másla
0,75 prášku do pečiva

Postup

Žloutky + cukr + máslo ušleháme do pěny. Přidáme kávu, skořici, pomerančovou kůru a špetku soli a zašleháme. Pak přidáme mouku s kypř. práškem, mléko a promícháme. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků. Pekla jsem v horkovzdušné troubě při teplotě 170 °C přibližně 40 minut. Píchnutím špejle zjistíme, zda není uvnitř syrová. Necháme mírně vychladnout na mokrém hadříku, aby se odpařila a pak ji vyklopíme. Necháme úplně vychladnout, pocukrujeme a nakrájíme. Recept patří mezi staré recepty. Je jednoduchá a chutná.