

Třená bábovka z piškotového těsta s mandlemi

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vajec

220 g moučkového cukru

sůl

1 lžička citrónové šťávy

půl balíčku vanilkového cukru

150 g polohrubé mouky

100 g mandlí

tuk na vymazání a strouhanka na vysypání formy

moučkový cukr na posypaní

Postup

Žloutky utřu s cukrem do pěny, přidám vanilkový cukr, sůl, citrónovou šťávu, mouku a tuhý snich ušlehaný z bílků. Nakonec z lehka přimíchám oloupané nasekané mandle. Těsto naliju do vymazané a vysypané formy, vložím do vyhřáté trouby. Upečenou bábovku posypu s cukrem.