

Bílková bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

7 bílků
150 g cukru
1 vanilkový cukr
90 g rozpuštěného másla
150 g polohrubé mouky
1 lžička prášku do pečiva
citronová kůra
kousky čokolády nebo ořechů
tuk a hrubá mouka do formy

Postup

Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh. Pomalu do něho za stálého šlehání přiléváme tenkým pramínkem vychladlé rozpuštěné máslo. Zlehka vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva (pokud máme, můžeme do mouky ještě přimíchat vrchovatou lžící mletých ořechů). Nakonec vmícháme citronovou kůru a kousky čokolády. Těsto urovnáme do vymazané a vysypané bábovkové formy a pečeme asi 30 minut při 200°C.