

Bábovka ze šlehačky

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

300 g hladké mouky

250 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

3 vejce

1 šlehačka (250 ml

tučnější)

1 prášek do pečiva

1,5 dcl mléka

kakao

Postup

Postup přípravy: Vejce vyklepneme do mísy, přidáme cukry, dobře promícháme a ještě přilejeme šlehačku a mléko a promícháme. Do mouky nasypeme prášek do pečiva a vše spojíme dohromady a pečlivě promícháme. Troubu si zapneme na 170 °C. Formu na bábovku si vymažeme tukem, vysypeme strouhankou. Do formy nalejeme 0,75 těsta a zbytek těsta obarvíme kakaem a nalejeme na bílé těsto. Vidličkou opatrně promícháme bílé a hnědé těsto, ale nemusíme, hnědé těsto samo propadne a vytvoří pěkný ornament. Do těsta můžeme přidat i rozinky, ořechy... Já tuto bábovku dělám jen mramorovou, je i tak vynikající. Pečeme 20-30 minut při 170 °C. Když špejli zapíchneme do bábovky, zůstane pěkně suchá - nenalepí se na ni těsto - bábovka je hotová. Necháme chvíli vychladnout, vyklopíme z formy a pocukrujeme.