

Bábovka

Počet porcí: 16

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Mouku smícháme s kypřicím práškem, přidáme cukr, olej, mléko, žloutky, rozinky a promícháme. Z bílků ušleháme sníh, který vmícháme do směsi. 1/3 těsta oddělíme a obarvíme kakaem. Polovinu světlého těsta vlijeme do vymaštěné a vysypané moukou formy, na ni dáme těsto s kakaem a zakryjeme světlým těstem. Pečeme pozvolna v předem přehřáté troubě.

Ingredience

- **Mouka polohrubá** - 400 g
- **Sladidlo** - 30 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Rozinky** - 10 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 13 g** - 12.8 g
- **Olej slunečnicový** - 200 g
- **Vejce** - 224 g

