

Třená bábovka

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Mouky spolu s kakaem, solí a kypřicím práškem promícháme a prosejeme (můžeme zvolit i verzi bez přidaného kakaa). Vejce (5 ks) rozdělíme na bílky a žloutky. Bílky vyšleháme se sladidlem Irbis Stévie na pevný sníh. Heru nebo máslo šleháme za postupného přidávání žloutků do pěny. Obě hmoty zlehka spojíme, přidáme mléko a spolu se sypkou směsí krátce promícháme. Formu na bábovku vymažeme olejem a vysypeme polohrubou moukou. Hotové těsto vložíme do upravené formy a pečeme v předehřáté troubě při teplotě 170 °C asi 40 minut. Po vychladnutí vyjmeme z formy a servírujeme.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Mouka polohrubá** - 180 g
- **Holandské kakao 100 g - krabička** - 30 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Hladká mouka** - 100 g
- **MEGGLE Trvanlivé bezlaktózové mléko plnotučné 1 L** - 200 g
- **Irbis se sladidly z rostliny stévie (sypká směs) 250 g** - 80 g

