

# Ananasová bábovka s pudinkem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 12

2120 kalorií , 0 g cukrů , 139 g tuků , 40 g bílkovin

Autor: Jakub Vojtěch

Odkaz: <https://srecepty.cz/ananasova-babovka-s-pudinkem>

## Příprava

Žloutky s cukrem ušleháme do pěny. Přimícháme olej, mouku smíchanou se sodou a pudinkové prášky rozmíchané v 1 hrnku šťávy z kompotu. Nakonec vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků se špetkou soli a dvě lžíce na kousky pokrájeného ananasu. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a upečeme (180°C, cca 45 minut). Upečenou bábovku necháme vychladnout, opatrně vyklopíme a nakrájíme.



### Tip k receptu

Bábovku podáváme ozdobenou kopečkem šlehačky, kousky ananasu, jahodami a snítkou meduňky.

## Ingredience

- ✓ 1 konzerva ananasového kompotu
- ✓ 1 hrnek polohrubé mouky
- ✓ 3 vejce
- ✓ půl hrnku rostlinného oleje
- ✓ půl hrnku cukru krupice
- ✓ 2 sáčky ananasového pudinkového prášku
- ✓ 2 lžičky sody
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník