

Andělská bábovka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

2961 kalorií , 16 g cukrů , 16 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: vasinova1981

Odkaz: <https://srecepty.cz/andelska-babovka>

Příprava

Do bílků přidáme ztužovač šlehačky a ušleháme hustý sníh. Přidáme polovinu cukru a promícháme. V druhé míse ušleháme žloutky s druhou půlkou cukru, přidáme sůl a mandlovou příchuť. Pak přidáváme střídavě mouku a vodu a pečlivě mícháme. Nakonec přidáme sníh z bílků. Pečeme ve velké vymazané a vysypané bábovkové formě. Při podávání se jednotlivé plátky mažou pikantním džemem - dobrý je jahodový. Tato bábovka je velmi netypická, ale lehoučká a velmi dobrá.



Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 1 lžička ztužovače šlehačky
- ✓ 1 šálek cukru krupice
- ✓ 1/8 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky mandlové esence
- ✓ 1 1/2 šálku hladké mouky
- ✓ 1/2 šálku vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník