

Babiččin lehký moučník



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 55min , Porce: 12

1287 kalorií , **1 g** cukrů , **42 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/babiccin-lehky-moucnik>

Příprava

Bílky se špetkou soli ušleháme dotuha. Žloutky s cukrem ušleháme do husté světlé pěny. Vmícháme do ní mouku a pak sníh z bílků. Polovinu těsta nalijeme do formy s vymazaným a vysypaným dnem (průměr 28 cm). Do zbylé části vmícháme kakao a nalijeme na světlé těsto. Urovnáme, případně tenkým koncem vařečky trochu promícháme. Upečeme ve vyhřáté troubě (200°C, 10 minut). Jogurt smícháme s vanilkovým a moučkovým cukrem a nalijeme na teplý (ne úplně horký) piškot. Do druhého dne necháme v ledničce. Tekutina z jogurtu se vsákne do piškotu (nebude suchý) a jogurt tím ztuhne. Před podáváním posypeme povrch čokoládou.

Ingredience

- ✓ na těsto: 4 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 4 vrchovaté lžičce cukru moučka
- ✓ 2 vrchovaté lžičce hladké mouky
- ✓ 2 vrchovaté lžičce polohrubé mouky
- ✓ 1 lžičce kakaa
- ✓ dále: 500 g bílého jogurtu
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 2-3 lžičce cukru moučka
- ✓ strouhaná čokoláda

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník