

Bábovka s jogurtem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 10

2218 kalorií , **0 g** cukrů , **129 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Změklý tuk utřeme s polovinou cukru, přidáme žloutky a našleháme. Přidáme jogurt a prosátou mouku s práškem do pečiva a promícháme. Část těsta oddělíme a promícháme s prosátým kakaem. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zašleháme zbylý cukr a vanilkový cukr. Polovinu sněhu lehce vmícháme do světlého těsta, druhou polovinu do kakaového těsta. Střídavě plníme těstem tukem vymazanou a moukou vysypanou formu a dáme péct. Po částečném prochlazení bábovku vyklopíme a poprášíme cukrem.

Ingredience

- ✓ 12,5 dkg Hery
- ✓ 10 dkg cukru
- ✓ 1 kelímek bílého jogurtu
- ✓ 25 dkg polohrubé mouky
- ✓ 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ tuk na vymazání a mouka na vysypání formy

Kategorie

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