

Bábovka s kávou a skořicí



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

2459 kalorií , **1 g** cukrů , **149 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-s-kavou-a-skorici>

Příprava

Žloutky, cukr, máslo ušleháme do pěny. Přidáme kávu, skořici, pomerančovou kůru a špetku soli a zašleháme. Pak přidáme mouku s kypřícím práškem, mléko a promícháme. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků a dáme péct do vyhřáté trouby. Píchnutím špejle zjistíme, zda není uvnitř syrová. Necháme mírně vychladnout na mokřém hadříku, aby se odpařila a pak ji vyklopíme. Necháme úplně vychladnout, pocukrujeme a nakrájíme.

Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 150 g másla
- ✓ 150 g práškového cukru
- ✓ 3 lžičky kávy (nejlépe rozpustné)
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/2 lžičky strouhané pomerančové kůry
- ✓ 1/2 lžičky mleté skořice
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 3/4 balení kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 2 dcl mléka

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Moučník