

Bábovka s ledovými kaštaný



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

1938 kalorií , **1 g** cukrů , **33 g** tuků , **71 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Kaštaný nastroháme na hrubo a promícháme se zakysanou smetanou a 1 žloutkem. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky (4) utřeme s cukrem, střídavě zapracujeme šlehačku a mouku prosátou s kypřícím práškem. Nakonec lehce vmícháme sníh. Do vymazané, hrubou moukou vysypané bábovkové formy dáme polovinu těsta a polovinu zakysané smetany a vidličkou promícháme. Zakryjeme zbylým těstem a zbylou smetanou a vidličkou povrch opět promícháme. Pečeme v předehřáté troubě při 170°C asi 45 minut. Upečenou bábovku necháme ve formě chvíli zchladnout a poté jí vyklopíme. Studenou pocukrujeme.

Ingredience

- 5 ks vejce
- 250 ml cukru krupice
- 450 ml polohrubé mouky
- 200 g smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 1 špetka soli
- 200 g zakysané smetany
- 2 balení ledové kaštaný

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

