

Bábovka s nugátovým krémem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

2328 kalorií , **1 g** cukrů , **145 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Z bílků, špetky soli a lžice studené vody vyšleháme sníh. Žloutky, cukr a heru vyšleháme do pěny a potom zašleháme nugátový krém. Střídavě přidáváme mléko a mouku promíchanou s prosátým kypřicím práškem a nakonec lehce vmícháme sníh. Těsto vlijeme do připravené bábovkové formy a povrch urovnáme. Formu vložíme do trouby a pečeme 45 minut při 180°C.



Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 160 g Hery
- ✓ 160 g cukru krupice
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 60 g nugátového krému s oříšky

Kategorie

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