

Citronová bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 12

1624 kalorií , **5 g** cukrů , **87 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronova-babovka>

Příprava

Nejdříve si rozklepneme vejce a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme s vanilkovým cukrem do bílé pěny. Přimícháme najemno nastrohanou citronovou kůru, hladkou mouku s kypřícím práškem a olej. Z bílků, krupicového cukru a citronové šťávy připravíme pevný sníh. Přidáme i špetku soli. Obě hmoty propojíme. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy. Bábovku pečeme v troubě předehřáté na 160 °C cca 45 minut. Hotovou bábovku necháme trochu zchladnout a pak ji vyklopíme. Nakonec vychladlou bábovku posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 4 vejce
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1/2 balení kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 60 ml rostlinného oleje
- ✓ 1 lžice cukru moučky
- ✓ 1 ks citrón

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Návštěva, Moučník



Tip k receptu

do těsta lze přidat také kůru z pomeranče, ale i kousky sušeného nebo kandovaného ovoce

