

# Dvoubarevná majonézová bábovka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 12

4589 kalorií , 7 g cukrů , 204 g tuků , 52 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvoubarevna-majonezova-babovka>

## Příprava

Do mísy dáme majonézu a přidáme cukr. Zamícháme a mezitím si vymažeme bábovkovou formu. Smícháme polohrubou mouku s hrubou, vanilkovým cukrem a kypřícím práškem. Dále si připravíme mléko (odebereme 25 ml) a kakao. Do majonézového základu postupně přidáváme mléko a mouku. Polovinu těsta obarvíme kakaem a přidáme odebrané mléko. Do formy dáváme střídavě světlé a tmavé těsto. Formu s těstem vložíme do trouby a upečeme při teplotě 170°C asi 45 minut.



### Tip k receptu

Těsto je trochu hustější. Po upečení necháme bábovku ve formě chvíli zchladnout a potom vyklopíme.



## Ingredience

- ✓ 260 g majonézy
- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g cukru krystal
- ✓ 325 ml mléka
- ✓ 100 g hrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 troška citronové kůry
- ✓ 1 - 2 lžičky kakaa

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Moučník