

Jednoduchá šlehačková bábovka

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

2305 kalorií , 0 g cukrů , 67 g tuků , 49 g bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/jednoducha-slehackova-babovka>

Příprava

Bílky oddělíme od žloutků, žloutky vymícháme s cukrem do pěny, přisypeme mouku a prášek do pečiva, dobře zamícháme a vmícháme šlehačku. Nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Do vymazané a vysypané formy vlijeme těsto a pečeme nejprve 10 minut na 200°C a pak dopečeme dalších 60 minut při 160°C.

Tip k receptu

Před podáváním pocukrujeme nebo postříkáme rozpuštěnou čokoládou.

Ingredience

- 1 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- 250 g cukru krupice
- 500 g polohrubé mouky
- 3/4 balení kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník