

Kakaová bábovka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

2700 kalorií , **1 g** cukrů , **155 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

Příprava

Máslo nebo Heru s cukry utřeme do pěny. Přidáme žloutky, šťávu z citrónu, Solamyl a kakao. Vše promícháme, vlijeme smetanu s rumem. Postupně přimícháme mouku s práškem do pečiva a špetkou soli. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který postupně zapracujeme do těsta. Bábovkovou formu vymažeme, vysypeme strouhankou, kokosem nebo krupicí a pečeme ve vyhřáté troubě asi 50 minut.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 200 g cukru krupice
- 1 lžíce solamylu
- 4 vejce
- 150 g másla nebo Hery
- 1 balení vanilkového cukru
- 100 ml sladké smetany
- 1 citrón
- 30 g kakaa
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- špetka soli
- 2 lžíce rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník

