

# Kokosová bábovka s brusinkami



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

**1201** kalorií , **1 g** cukrů , **26 g** tuků , **47 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kokosova-babovka-s-brusinkami>

## Příprava

V suché teflonové pánvi mícháme na malém kokos s polovinou cukru tak dlouho, dokud nemá barvu jako strouhanka. Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme se zbývajícím cukrem a střídavě zapracujeme šlehačku a mouku. Poté vmícháme kokos, kypřicí prášek a brusinky. Stěrkou opatrně zapracujeme sníh a těsto vlijeme do připravené formy. Povrch těsta urovnáme, vložíme do trouby předehřáté na 170°C a pečeme asi 40 - 45 minut. Upečenou bábovku necháme ve formě asi 10 minut chladnout a poté vyklopíme. Studenou pocukrujeme a nakrájíme.



## Ingredience

- 4 vejce
- 1 hrnek polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 200 g smetany ke šlehání (šlehačky)
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 hrnek kokosové moučky
- špetka soli
- 100 g sušených proslazených brusinek

## Kategorie

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