

Kokosová bábovka s brusinkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

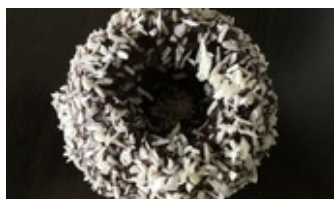
1201 kalorií , **1 g** cukrů , **26 g** tuků , **47 g** bílkovin

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