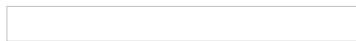


Malé piškotové bábovky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

1826 kalorií , **1 g** cukrů , **25 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/male-piskotove-babovky>

Příprava

Malé bábovkové formy (6 ks) vymastíme a vysypeme múkou. Hrozienka umyjeme a namočíme do rumu. Žĺtky s práškovým a vanilínovým cukrom a citrónovou šľavou vyšľaháme do peny, pridáme postrúhanú citrónovú kôru a premiešame. Potom postupne primiešame múku a tuhý sneh z bielkov. Nakoniec vmiešame hrozienka s rumom. Piškótové cesto nalejeme do pripravených foriem na plechu a v predhriatej rúre pri teplote 175 stupňov pečieme 15 minút. Po miernom vychladnutí bábovky vyklopíme z foriem a keď vychladnú, polejeme ich čokoládovou polevou, ktorú sme pripravili rozpustením polámanej čokolády a tuku v horúcom vodnom kúpeli.

Ingredience

- 50 g rozinek
- 2 lžíce rumu
- 4 slepičí vejce
- 160 g cukru moučka
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžička citrónové kůry
- 160 g polohrubé mouky
- 100 g mléčné čokolády
- 30 g ztuženého potravinového tuku

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva,
Moučník