

Mandlová bábovka s jablky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2988 kalorií , **1 g** cukrů , **28 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Martina F

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlova-babovka-s-jablky>

Příprava

Změklé máslo rozetřeme a smícháme s cukrem. Přidáme žloutky a mícháme do pěny. Pak vmícháme trochu mouky, rum, mandle nasekané na drobné kousky a jablka, která jsme nakrájeli na kostičky. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do těsta pak střídavě dáváme mouku s kypřícím práškem do pečiva a ušlehaný sníh. Těsto rozetřeme do formy, kterou jsme vymazali máslem a vysypali hrubou moukou. Dáme do středně vyhřáté trouby na 180°C a pečeme asi 45 - 55 minut nebo až špejle, kterou jsme to bábovky zapíchlí, bude suchá. Bábovku po vyjmutí necháme chvíli stát a pak ji vyklopíme a pocukrujeme.



Ingredience

- 1/2 balení Hery
- 1 hrnek cukru moučka
- 4 vejce
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 3 lžíce rumu
- 1 balení mandlí
- 1/2 balení kypřícího prášku do pečiva
- 1 velké jablko

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Moučník