

# Mramorová bábovka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 12

**3913** kalorií , **1 g** cukrů , **143 g** tuků , **75 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mramorova-babovka>

## Příprava

Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny. Postupně vmícháme polovinu mouky a šlehačku. Do druhé poloviny mouky vmícháme kypřicí prášek do pečiva. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Druhou půlku mouky a sníh z bílků pak střídavě postupně zapracováváme do těsta. Těsto rozdělíme na dva díly. Do jednoho vmícháme kakao, do světlého pak citrónovou šťávu a mleté mandle. Pečeme ve vysypané bábovkové formě ve vyhřáté troubě asi 60 minut.

## Ingredience

- 430 g polohrubé mouky
- 250 g cukru moučka
- 130 g másla
- 5 vajec
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 15 g kakaa
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1 hrst mletých mandlí
- 1 lžíce strouhanky nebo krupice na vysypání

## Kategorie

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

