

Mrkvová bábovka



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

5078 kalorií , **14 g** cukrů , **236 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrkvova-babovka>

Příprava

Maslo, cukor, vanilkový cukor a soľ vymiešame na penu. Postupne pridáme vajcia a miešame aspoň 10 min. Zpracujeme múku, orechy, kypriaci prášok, mlieko a napokon postrúhanú mrkvu. Vlejeme do vymastenej a strúhankou vysypanej formy, uhladíme. Pečieme pri 180° C asi 60 min. Teplotu regulujeme podľa potreby. Polovlažnú bábovku vyklopíme a vychladnutú natrieme bielou polevou, ktorú sme vymiešali z preosiateho práškového cukru a bielka.



Tip k receptu

Hotovú bábovku ozdobíme pistáciami a malými mrkvičkami vyrobenými z marcipánu.

Ingredience

- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 375 g nahrubo postrouhané mrkve
- ✓ 4 vejce
- ✓ 200 g másla (Hera)
- ✓ 175 g cukru moučka
- ✓ 75 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ asi 2 lžíce strouhanky na vymazání formy
- ✓ 4 lžíce mléka
- ✓ POLEVA: 125 g cukru moučka
- ✓ 1 bílek
- ✓ 2 lžíce mletých pistácií
- ✓ kousek marcipánu na výrobu mrkviček

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,
Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

