

# Prezidentská bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

4240 kalorií , 1 g cukrů , 202 g tuků , 65 g bílkovin

Autor: misulinecka

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

## Příprava

Nejprve si rozeřjeme máslo a necháme jej malinko zchladnout. Dále si připravíme čokoládu, kterou nastrouháme na jemném struhadle. Potom oddělíme žloutky od bílků. Do žloutků přidáme cukr a utřeme do pěny. Vmícháme rozeřtáté máslo. Když je máslo vmíchané, přilijeme smetanu a nasypeme nastrouhanou čokoládu, zamícháme. Přimícháme mouku s práškem do pečiva a vanilkový cukr. Nakonec ušleháme z bílků sníh a vmícháme do těsta. Můžeme přidat i nasekané kousky ořechů, ale pečeme-li bábovku i pro děti, pak ořechy raději vynecháme. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy na bábovku. Dáme péci do trouby předehřáté přibližně na 170° C a pečeme přibližně šedesát minut. Zda je bábovka hotová vyzkoušíme špejlí.

## Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 300 g moučkového cukru
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 200 g másla
- ✓ 100 g čokolády (mléčné, nebo i na vaření)
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 1 vanilkový cukr

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Návštěva, Rodina, Moučník

