

# Sacher bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

588 kalorií , 2 g cukrů , 33 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: Angel 666

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

## Příprava

V míse dobře utřeme změkklé máslo s cukrem, vanilkovým cukrem, žloutky a rumem. Pak přidáme střídavě mouku, smíchanou s práškem do pečiva a mléko. Dobře prošleháme, do těsta vmícháme kakao a nakonec přidáme tuhý sníh z bílků. Těsto dáme do formy na bábovku, kterou jsme předem vymazali máslem a vysypali moukou. Vložíme do trouby, předehřáté na 200 °C a pečeme asi 45 minut. Hotovou bábovku vyklopíme z formy, necháme dobře vychladnout a poté polijeme čokoládovou polevou. Mandle oloupeme a nakrájíme na nudličky, které posypeme na polevu.

## Ingredience

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 130 g cukru krupice
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ 200 g másla
- ✓ 4 vejce
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 3 lžíce rumu
- ✓ 1 čokoládovou polevu
- ✓ 3 lžíce mandlí

## Kategorie

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

