

# Šlehačková deli bábovka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

**3075** kalorií , **50 g** cukrů , **111 g** tuků , **81 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

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

## Příprava

Deli čokoládu dáme vychladit. Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Kypřící prášek prosijeme do mouky a z bílků vyšleháme pevný sníh. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny. Vařečkou vmícháme smetanu, mouku promíchanou s kypřícím práškem a poté opatrně sníh ušlehaný z bílků. Do vymíchaného těsta na hrubo nastrouháme čokoládu a jemně promícháme. Těstem naplníme připravenou bábovkovou formu a vložíme do předehřáté trouby na 170°C a pečeme asi 45 minut (dle trouby). Po upečení necháme bábovku mírně vychladnout, poté vyklopíme a studenou pocukrujeme.

## Ingredience

- 1 Deli pistáciová čokoláda
- 1 smetana ke šlehání
- 4 vejce
- 250 ml cukru krupice
- 500 ml polohrubé mouky
- 1 kypřící prášek do pečiva

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

