

Vláčná bábovka z dětské přesnídávky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

3105 kalorií , **5 g** cukrů , **112 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/vlacna-babovka-z-detske-presnidavky>

Příprava

Vejce s cukrem a hodně změklou Herou ušleháme, přidáme rum, smetanu, přesnídávku, promícháme a přidáme mouku s kypřícím práškem a špetku soli. Nakonec do těsta vmícháme sekané ořechy a propláchnuté rozinky. Několik kousků sušených meruněk si dáme stranou na ozdobu, ostatní nakrájíme na malé kostičky a také vmícháme do těsta. Těsto vložíme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané formy a při 180°C pečeme asi 50 minut dozlatova. Pečenou bábovku opatrně vyklopíme a necháme vychladnout. Bílou čokoládovou polevu rozehřejeme a vychladlou bábovku polijeme. Zdobíme odloženými kousky meruněk. Bábovka je šťavnatá a krásně voňavá.

Ingredience

- 3 vejce
- 3/4 hrnečku cukru krupice
- 200 g změklé Hery
- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- špetka soli
- 4 lžíce rumu
- 4 lžíce sladké smetany
- hrst rozinek
- hrst sušených meruněk
- 3/4 hrnečku sekaných vlašských ořechů
- 1 sáček bílé čokoládové polevy
- 1 sklenka dětské jablečné přesnídávky (190 g)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Moučník, Snídaně, Svačinka

