

# Borůvková bábovka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 8

**1659** kalorií , **1 g** cukrů , **39 g** tuků , **54 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

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

## Příprava

Žloutky, cukr, rum a šťávu z pomeranče utřeme do husté pěny. Přidáme pomerančovou kůru, 9 lžic mouky a sůl. Do hladkého těsta zlehka vmícháme tuhý sníh a borůvky, které jsme promíchali s 1 lžící mouky. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme ve středně vyhřátí troubě asi 20 až 25 minut. Po vychladnutí ji pocukrujeme nebo polijeme polevou.

## Ingredience

- 10 lžic hrubé mouky
- 7 lžic cukru moučka
- 6 vajec
- 3 lžíce rumu
- špetka soli
- 1 lžička pomerančové kůry
- 1 lžíce pomerančové šťávy
- 300 g borůvek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník

