

Kávová bábovka s lískovými oříšky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

5670 kalorií , **6 g** cukrů , **396 g** tuků , **95 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/kavova-babovka-s-liskovymi-orisky>

Příprava

Čokoládu nalámeme na malé kousky a oříšky umeleme najemno. Oddělíme bílky od žloutků, které utřeme s cukrem a máslem. Z bílků se špetkou soli vyšleháme tuhý sníh. Vše zlehka smícháme, přidáme čokoládu, kávu a nakonec mouku s kypřícím práškem a oříšky.

Směs vlijeme do vymazané a moukou nebo strouhankou vysypané bábovkové formy. Pečeme v troubě při 150 stupních zhruba 30 minut, poté zvýšíme teplotu na 170 stupňů a dopečeme ještě asi 20 minut. Vychladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 250 g másla
- 250 g lískových ořechů
- 200 g cukru moučka
- 100 g čokolády na vaření
- 2 lžičky kávy
- 5 slepičích vajec
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- špetka soli

Kategorie

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

