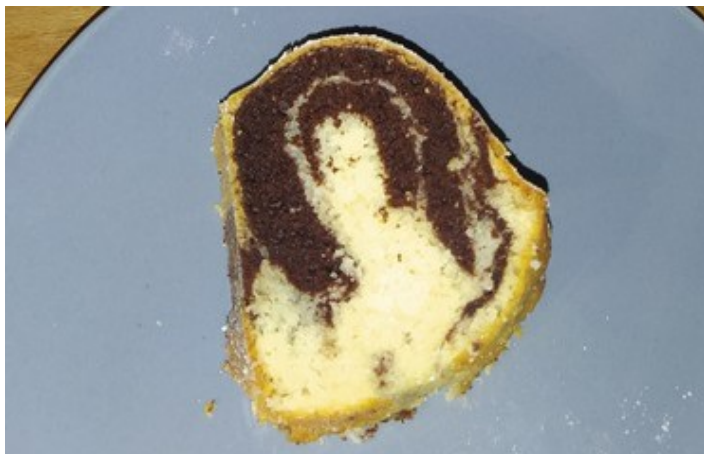


Mramorová bábovka se šlehačkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 16

2393 kalorií , **200 g** cukrů , **27 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: alzbeta.zeniskova

Odkaz: <https://srecepty.cz/mramorova-babovka-se-slehackou>

Příprava

1. Žloutky s polovinou cukru (krystal) a smetanou vyšleháme elektrickým šlehačem do pěny. 2. Přidáme prosetou mouku s práškem do pečiva. 3. Bílky s druhou polovinou cukru vyšleháme do sněhu a opatrně vmícháme do těsta. 4. Oddělíme těsto na dvě poloviny. Do světlé dejte lžičku vanilkové esence (aroma). Do tmavé přimíchejte kakao a kávu. (Káva podporuje chuť kakaa). 5. Vymažte máslem formu a vysypte plohrubou moukou. 6. Vlijte těsto do formy - střídavě světlé a tmavé, vznikne tak mramorování (případně zebra). 7. Pečte v předehřáté troubě na 180°C 50 minut. Zkontrolujte špejlí. 6. Po vyndání posypte moučkovým cukrem.

Ingredience

- 200 g cukr krupice
- 250 ml smetana ke šlehání (šlehačka)
- 350 g polohrubá mouka
- 3 ks vejce
- 1 lžička vanilková esence
- 1 balení kypřící prášek do pečiva
- 2 lžíce kakao
- 1 troška cukr moučka
- 1 dcl káva
- 1 kousek máslo

Kategorie

Česká, Moučník

Tip k receptu

Do tmavé části lze přidat kousky čokolády.

