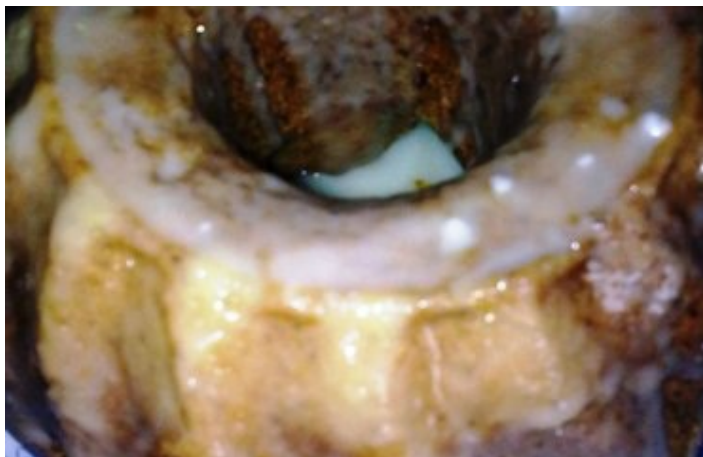


# Piškotová bábovka s citrónovou polevou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

**3995** kalorií , **9 g** cukrů , **154 g** tuků , **70 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/piskotova-babovka-s-citronovou-polevou>

## Příprava

Změklé máslo utřeme s 250 g cukru, pak vetřeme 4 žloutky. Mouku smícháme s práškem do pečiva a citrónovou kůrou. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do pěny pomalu zapracováváme mouku, sníh z bílků a vlažné mléko. Vlijeme do vysypané formy a pečeme cca 40 minut při 170 °C. Po vyklopení polijeme bábovku citrónovou polevou, kterou utřeme z cukru moučka, citrónové šťávy a vody.

## Ingredience

- 4 vejce
- 150 g másla
- 250 g cukru moučka
- 1 balení vanilkového cukru
- 400 g hladké mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- špetka citrónové kůry
- 250 ml mléka
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 3 lžíce cukru moučka
- trocha vody

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník

