

Vídeňská bábovka s rozinkami a pomerančovou kůrou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 12

2334 kalorií , **0 g** cukrů , **73 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/videnska-babovka-s-rozinkami-a-pomerancovou-kurou>

Příprava

Utřeme spolu žloutky s cukrem a změkklým máslem. Po chvíli přilijeme vaječný likér a mléko. Střídavě přidáváme sníh ušlehaný z bílků a mouku předem promíchanou s kypřícím práškem, Solamylem a citronovou kůrou. Do bábovkové formy vymazané tukem a vysypané hrubou moukou rovnoměrně nalijeme třetinu těsta, na těsto nasypeme kandovanou pomerančovou kůru, na ni opět nalijeme druhou třetinu těsta, posypeme rozinkami a nahoru nalijeme zbytek těsta. Bábovku pečeme asi 40-45 minut ve středně rozehřáté troubě. Upečenou bábovku opatrně vyklopíme na mřížku a necháme vychladnout. Před podáváním ji pocukrujeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 4 žloutky
- 120 g cukru moučka
- 80 g změkklého másla
- 3 lžíce vaječného likéru
- 150 ml mléka
- 4 bílky
- 160 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 160 g Solamylu
- 1 lžička citronové kůry
- 2 lžíce kandované pomerančové kůry
- 2 lžíce rozinek

Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Návštěva, Rodina, Moučník

