

Čokoládovo ořechová bábovka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2885 kalorií , **1 g** cukrů , **188 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovo-orechova-babovka>

Příprava

Žloutky oddělíme od bílků. Z bílků ušleháme tuhý sníh, žloutky za postupného přidávání cukru a vanilkového cukru utřeme do pěny. Do ní po částech opatrně vmícháme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec lehce vmícháme sníh a lískové oříšky. Těsto nalijeme do bábovkové formy a uhladíme lžící. Pečeme v předehřáté troubě (elektrický sporák 175 °C/plyn stupeň 2) asi 50 minut. Upečenou bábovku vyklopíme a necháme vychladnout. Čokoládovou polevu připravíme dle návodu a bábovku jí ozdobíme. Nakonec ji posypeme nahrubo sekanými oříšky.

Ingredience

- Na těsto: 5 vajec
- 150 g cukru
- 1 vanilkový cukr
- 150 g polohrubé mouky
- na špičku nože kypřícího prášku do pečiva
- 100 g Solamylu
- 150 g nahrubo posekaných lískových jader
- tuk a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy
- Na ozdobení: 1 sáček čokoládové mléčné polevy
- 100 g nahrubo posekaných lískových jader

Kategorie

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