Likérová bábovka

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **8**

4786 kalorií , **1 g** cukrů , **313 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: https://srecepty.cz/likerova-babovka

Příprava

Žloutky s cukrem ušleháme, přidáme olej, mouku promíchanou s kypřícím práškem a bramborovým škrobem. Nakonec přidáme vaječný likér a přisypeme nasekané mandle. Připravíme si sníh z 5 bílků a do směsi jej přidáváme po lžících. Pečeme ve vymaštěné a vysypané formě, při 150C°asi tak hodinu.

Ingredience

- 25 dkg cukru moučka
- 2 sáčky vanilkových cukrů
- 1/4 l oleje
- 1/4 l vaječného likéru
- 12 dkg polohrubé mouky
- 13 dkg bramborového škrobu
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 5 ks vajec
- sekané mandle

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník