Třená bábovka polévaná vínem

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **16**

3355 kalorií , **2 g** cukrů , **145 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: https://srecepty.cz/trena-babovka-polevana-vinem

Příprava

Máslo utřeme s cukrem, přidáme oddělené žloutky a vypracujeme robotem hladký krém. Zvlášť smíchejte mouku s práškem do pečiva a strouhanou citronovou kúrou, a směs po částech vmíchejte do žloutkové směsi. Nakonec do třené hmoty zlehka zapracujte ušlehaný sníh z bílků, a těsto nalijte do tukem vymazané a kokosem vysypané formy. Bábovku pečte při 180°C asi 1 hodinu podle toho jak vám peče trouba. Hlavně hlídejte aby se vám nevysušila. Když máte bábovku upečenou nechte ji vychladit. Ohřejte v hrnku víno a lžící její povrch zvolna polívejte. Nakonec ji hustě posypte moučkovým cukrem.

Ingredience

- 125 g másla
- 300 g cukru krystal
- 7 ks slepičích vajec
- 1 lžička citronové kůry
- 200 g polohrubé mouky
- 1 balení kypřícího prášku do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Návštěva, Rodina, Moučník