



# Maková bábovka (bezgluténová)

Pochutnajte si na makovej bábovke bez múky, s Trstinovým cukrom citrónovým a Holandským kakaom Dr. Oetker

asi 16 porcií



jednoduchá príprava

do 40 minút



## Prísady::

### Na cesto:

250 g maslo zmäknuté  
70 g cukor práškový  
6 ks žĺtok  
1 balíček Trstinový cukor citrónový Dr. Oetker  
6 ks bielok  
soľ  
60 g cukor  
300 g 100 % Mak mletý Dr. Oetker  
100 g orechy lieskové mleté pražené

### Na ozdobenie:

2 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)  
elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme maslo s cukrom, žĺtkami a trstinovým cukrom elektrickým ručným šľahačom nastaveným na najvyšší stupeň do peny. V inej mise vyšľaháme bielky so soľou a cukrom na tuhý sneh. Do žĺtkovej zmesi striedavo ručne primiešavame mak s orechmi a sneh a vymiešame dohľadka.
- 2 Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.  
  
**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: asi 60 minút**
- 3 Bábovku necháme asi 10 minút vo forme ochladnúť. Potom ju opatrne vyklopíme.
- 4 Pred podávaním bábovku posypeme kakaom.





Tip:

- Aby sme tento recept zachovali bezgluténový, musíme vymastenú formu vysypať múkou bez gluténu, napr. pohánkovou.

