




Trená mramorová bábovka

klasická bábovka s prvotriednym Holandskym kakaom Dr.Oetker

16 porcií  jednoduchá príprava do 20 minút



Prísady::

Ešte potrebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)
elektrický ručný šľahač

Na cesto:

5 ks žltok
200 g cukor práškový
2 PL voda
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
300 g múka polohrubá
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
150 ml olej
2 PL Holandské kakao Dr. Oetker
5 ks bielok

- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme žltky s cukrom, vodou a vanilkovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme múku s kypriacim práškom a kakaom a olej a vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najnižšom stupni dohladka. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh. Sneh zľahka vmiešame do cesta. Cesto nalejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: asi 40 - 50 minút

- 2 Po upečení necháme bábovku 15 min. odstáť vo forme, potom ju vyklopíme na servírovací tanier a necháme úplne vychladnúť. Poprášime práškovým cukrom a podávame.

