

# Kakaová bábovka z červené řepy

16 ks



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Na těsto:

3 ks bílek  
sůl  
120 g máslo změkklé  
250 g cukr  
3 ks žloutek  
100 ml olej  
100 ml mléko polotučné  
200 g mouka polohrubá  
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
50 g Holandské kakao Dr. Oetker  
150 g červená řepa uvařená najemno nastrohaná  
1 balení Drcené kakaové boby Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
forma na bábovku (Ø 23 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse bílky se solí vyšleháme šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V jiné míse vyšleháme máslo s cukrem, žloutky a olej dohladka. Přidáme mléko, mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem, nastrohanou řepu a boby. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.
- 2 Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 50 minut**

- 3 Bábovku necháme ve formě asi 20 minut zchladnout a poté ji vyklopíme.

### Tip:

- Povrch bábovky můžeme posypat kakaem, pocukrovat nebo polít Polevou Dr. Oetker.
- Do těsta můžeme místo bobů přidat ořechy, nebo bábovku vysypat strouhaným kokosem.