



Karobová bábovka s kardamomem

asi 12 porcí

snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku v horké vodě rozmícháme kávu, karob a med. Necháme trochu zchladnout. Ve větší míse vyšleháme metličkou vejce s cukrem, jogurtem, pastou a olejem. Přidáme obě mouky smíchané se solí, kypřicím práškem, sodou, kardamomem a zchladlou směs a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 45 minut

- 2 Bábovku necháme mírně zchladnout a poté ji opatrně vyklopíme.
- 3 Před podáváním bábovku můžeme pocukrovat.

Přísady::

Na těsto:

200 ml voda horká
1 vrchovatá KL instantní káva
2 vrchovaté PL Tmavý karob Dr. Oetker
3 PL med tekutý
2 ks vejce
30 g kokosový cukr
180 g jogurt bílý polotučný
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
50 ml olej
170 g hladká mouka
100 g špaldová mouka
sůl
1 KL Kypřicí prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker
1 KL Jedlá soda Dr. Oetker
1 KL kardamom drcený

Na posypání:

cukr třtinový moučkový

Ještě potřebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)

