



Třená mramorová bábovka

asi 16 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Ještě potřebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

5 kusů žloutek
2 PL voda
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
300 g mouka polohrubá
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
150 ml olej
2 vrchovatá PL Holandské kakao
Dr. Oetker
5 ks bílek

- 1 Na přípravu těsta vyšleháme žloutky s cukrem, vodou a vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku s kypřicím práškem a kakaem a olej a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejnižším stupni dohladka. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Sníh zlehka vmícháme do těsta. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: asi 40 - 50 minut

- 2 Po upečení necháme bábovku 15 min odstát ve formě, pak ji vyklopíme na servírovací talíř a necháme zcela vychladnout. Servírujeme poprášenou moučkovým cukrem.

