



Trojbarevná bábovka

asi 16 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Postupně na nejnižším stupni zašleháme žloutky, olej a kypřicí prášek. Těsto rozdělíme na 3 stejné díly a do každého zamícháme po jednom pudingu. Ke směsi s malinovým pudingem přidáme aroma. Do formy vystříkané Backsprayem podle návodu na obale nalijeme postupně čokoládovou, malinovou a vanilkovou směs. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 150 °C

Horkovzdušná trouba: 130 °C

Doba pečení: asi 45 minut

- 2 Bábovku vyklopíme a necháme vychladnout.
- 3 Na ozdobení připravíme polevu s mlékem podle návodu na obale. Bábovku polevou polijeme a necháme zatuhnout.

Přísady::

Na těsto:

5 kusů bílek
140 g moučkový cukr
5 kusů žloutek
100 ml olej
0,5 balení Kypřicí prášek do pečiva s
vinným kamenem Dr. Oetker
1 balení Naturamyl Puding malina
příchuť Dr. Oetker
1 balení Naturamyl Puding
čokoládový Dr. Oetker
1 balení Naturamyl Puding vanilka
příchuť Dr. Oetker
1 KL punč aroma Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Poleva v prášku punčová
příchuť Dr. Oetker
2 - 3 PL mléko polotučné (studené)

Ještě potřebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)
elektrický ruční šlehač
Backspray Dr. Oetker

