



Vánoční bábovka

asi 16 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

- 3 ks bílek
- 3 ks žloutek
- 150 g moučkový cukr
- 1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 100 ml olej
- 100 ml voda
- 2 PL med tekutý
- 100 g mouka polohrubá
- 50 g mouka celozrnná
- 1 balíček Kypřicí prášek do perníku Dr. Oetker
- 1 zarovnaná KL skořice

Na ozdobení:

- 1 balíček Poleva mléčná Dr. Oetker
- 50 g mandle nasekané

Ještě potřebujeme:

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

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem a vanilínovým cukrem do pěny. Postupně zašleháme olej, vodu a med. Přidáme obě mouky smíchané s kypřicím práškem do perníku a skořici a zlehka ručně vymícháme dohladka. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků. Těsto nanese do formy vystříkané Backsprayem podle návodu na obale. Postupně vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: asi 50 minut

- 2 Bábovku necháme asi 10 minut ve formě zchladnout. Poté ji opatrně vyklopíme.
- 3 Na ozdobení připravíme polevu podle návodu na obale a povrch bábovky polijeme. Dozdobíme nasekanými mandlemi a necháme ztuhnout.

