

Jemná jako pavučinka: Blesková smetanová bábovka, které nikdo neodolá!



Hledáte dezert na sobotní odpoledne? Vyzkoušejte zlatou klasiku ve zrychlené podobě – vynikající šlehačkovou bábovku. Je úžasně jemná, vláčná a nadýchaná. Přesně taková, jaká má perfektní bábovka být!

Co budeme potřebovat:

- 250 ml smetany na šlehání
- 250 g krystalového cukru
- 3 vejce
- 300 g hladké mouky
- 1 bal. prášku do pečiva
- 2 lžice kakaa

postup:

1. Vejce rozmícháme se smetanou. Do této směsi přidáme mouku, cukr a prášek do pečiva.
2. Připravíme si bábovkovou formu, kterou vymažeme a vysypeme moukou.
3. Do formy nalijeme 2/3 těsta. Potom do zbylého těsta vmícháme kakao a nalijme na světlé těsto. Pomocí špejle můžeme vytvořit z obou barev spirálovitý vzor, bábovka bude ještě krásnější.
4. Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 150-160 stupňů, dokud bábovka není na povrchu zlatavá.

Bábovku můžeme posypat práškovým cukrem nebo ozdobit čokoládovou polevou.

Přejeme vám dobrou chuť.