

Šlehačková bábovka

Potřebujeme:

250 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
1 šlehačka
4 vejce

1 vanilkový cukr
1 prášek do pečiva



Postup:

Připravíme si formu na bábovku. Vymažeme ji máslem, olejem nebo sádlem. Až ji máme důkladně vymazanou, vyypeme moukou, kokosem..

Do mísy si dáme cukr, vanilkový cukr a vejce. Tyto suroviny vyšleháme do pěny. Poté přidáme šlehačku a nakonec mouku smíchanou s práškem do pečiva. Vše smícháme dohromady. Hotové těsto si rozdělíme na dvě části. Do jedné přimícháme kakao.

Do vymazané formy nalejeme nejdříve světlé těsto, poté tmavé. Pomocí špejle těsto ve formě spirálovitě zamícháme a dáme péct.

Upečenou bábovku vyklopíme z formy, necháme vychladnout, pocukrujeme a můžeme podávat. Dobrou chuť.

