

Šľahačková bábovka

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misky nalejeme šľahačkovú smotanu (250 ml), pridáme k nej žĺtky (4 ks), múku, cukor (150 g), prášok do pečiva i vanilkový cukor. Vymiešame hladké cesto. Bielky vyšľaháme so štipkou soli na tuhý sneh, ktorý postupne po lyžiciach zapracujeme do pripraveného cesta.

Formu na bábovku vymastíme olejom a 2/3 cesta do nej rovnomerne nalejeme. Do zvyšnej 1/3 nasypeme kakao a dobre zmiešame, aby nezostali hrudky. Kakaové cesto nalejeme na základné cesto.

Takto pripravenú bábovku pečieme vo vyhriatej rúre na 170 stupňov asi 50 - 60 minút, kontrolujeme špajdlou. Keď ju vyberieme suchú, bábovka je upečená.

Formu s bábovkou vyberieme von z rúry a necháme 15 minút vychladnúť. Potom ju prevrátime na tanier primeranej veľkosti a necháme úplne vychladnúť. Posypeme práškovým cukrom.

Dobre vychladnutú šľahačkovú smotanu nalejeme do misky a vyšľaháme z nej šľahačku. Nakrájanú bábovku servírujeme so šľahačkou a s ovocím.

Ingrediencie

- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 20 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 250 g
- **Jahody** - 100 g
- **Čučoriedky** - 100 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 5 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 500 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** - 12 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

