

Mramorová bábovka

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Oddelíme žĺtky od bielkov. Cukor so zmäknutým tukom rozmiešame alebo rozšľaháme a postupne pridávame 6 žĺtkov a vodu. Pridáme múku premiešanú s kypriacim práškom. Zo 6 bielkov a štipky soli vyšľaháme tuhý sneh a ten opatrne zapracujeme do cesta. 2/3 vlejeme do vymazanej a vysypanej alebo silikónovej formy. Do zvyšnej tretiny opatrne vmiešame preosiate kakao a pridáme do formy. Vidličkou potom obe cestá môžeme trochu premiešať. Pečieme vo vyhriatej rúre pozvoľna na 160 stupňov asi 50 minút.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 300 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 270 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Maslo** - 210 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 0.2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

