

RECEPT

Zámecká bábovka zdobená pomazánkou Nutella®

Snadné

2 h 0 Min.



SUROVINY

na 16 porcí

180 g másla

280 g cukru

4 vejce

330 g polohrubé mouky

125 ml mléka

špetka soli

plátek másla a hrst hrubé mouky na vymazání a vysypání
formy

1 lžičce holandského kakaa

na ozdobu:

240 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

čerstvé nebo lyofilizované maliny



**K přípravě tohoto lahodného
receptu stačí jen 15 g
pomazánky Nutella® na jednu
porci!**

POSTUP

- 1 Máslo utřete s 2/3 cukru do máslové pěny (přibližně 10 minut). Oddělte žloutky od bílků.
- 2 Žloutky jeden po druhém zašlehejte do máslové pěny. Prosejte mouku a opatrně i s mlékem postupně přimíchejte do směsi.
- 3 Z bílků, špetky soli a zbývajícího cukru vyšlehejte tuhý sníh. Sníh opatrně přimíchejte do směsi.
- 4 Oddělte 1/3 těsta a prosejte k ní kakaový prášek.
- 5 Do vymazané a vysypané bábovkové formy opatrně nalijte jednu třetinu světlého těsta a pak kakaové těsto a opakujte, dokud nevyužijete obě těsta.
- 6 Bábovku vložte do vyhřáté trouby a pečte při 180 °C asi 50 minut. Bábovku nechte zhruba dvě minuty odstát a potom ji vyklopte.
- 7 Po vychladnutí bábovku ozdobte pomazánkou Nutella® a dozdobte malinami.
- 8 Dobrou chuť!

Jak se vám recept povedl?

Sdílejte fotky svých receptů s hashtagem #todobrejedoma. Těšíme se, že společně osladíme svět.