

RECIPE

# Zámecká bábovka zdobená pomazánkou Nutella®

Easy

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 lžice holandského kakaa

**na ozdobu:**

240 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

čerstvé nebo lyofilizované maliny



To prepare this delicious  
recipe, 15g of Nutella® per  
person is enough to enjoy!

## 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 o 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.