

RECEPT

# Zámocká bábovka zdobená nátierkou Nutella®

Jednoduché

2 h 0 Min.



## SUROVINY

na 16 porcií

180 g masla

280 g cukru

4 vajíčka

330 g polohrubej múky

125 ml mlieka

štipka soli

plátok masla a hrst hrubej múky na vymazanie a vysypanie formy

1 lyžica holandského kakaa

**na ozdobu:**

240 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

čerstvé alebo lyofilizované maliny



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

## POSTUP

- 1 Maslo rozotrite s 2/3 cukru do maslovej peny (približne 10 minút). Oddel'te žĺtky od bielkov.
- 2 Žĺtky jedno po druhom zašľahajte do maslovej peny. Preosejte múku a opatrne aj s mliekom postupne primiešajte do zmesi.
- 3 Z bielkov, štipky soli a zostávajúceho cukru vyšľahajte tuhý sneh. Sneh opatrne primiešajte do zmesi.
- 4 Oddel'te 1/3 cesta a preosejte k nej kakaový prášok.
- 5 Do vymastenej a vysypanej bábovkovej formy opatrne nalejte jednu tretinu svetlého cesta a potom kakaové cesto a opakujte, kým nevyužijete obe cestá.
- 6 Bábovku vložte do vyhriatej rúry a pečte na 180 °C asi 50 minút. Bábovku nechajte zhruba dve minúty odstáť o potom vyklopte.
- 7 Po vychladnutí bábovku ozdobte nátierkou Nutella® a dozdobte malinami.
- 8 Dobrú chuť!

## Ako sa vám recept vydaril?

Zdieľajte fotky vašich receptov s hashtagom #todobrejedoma. Tešíme sa, že spoločne osladíme svet.