

Pětková bábovka

Ingredience:

5ks vejce

250g másla

250g polohrubé mouky

250g cukr moučka

1ks vanilkový cukr

1 ks prášek do pečiva

3 lžíce kakaa (volitelně)



Postup přípravy

Máslo rozehrát v mikrovlnce a spolu s oběma cukry a žloutky našlehat do hladka. Přidat mouku a prášek do pečiva. Nakonec rukou zašlehat sníh z bílků.

Vymazat bábovkovou formu máslem, vysypat moukou, přebytek mouky vysypat. Těsto nalít do formy a dát do předehřáté trouby na 160°C.

Pokud děláte bábovku s kakaem, dejte mouky o 3 lžíce méně. Polovinu těsta odlijte do formy a do zbytku zašlehejte kakao.

Péct tak dlouho, dokud zapíchnutá špejle není po vyjmutí čistá. Potom odnést na balkon, po 10 minutách vyklopit na talíř a nechat vychladnout úplně.

Poznámka:

Bábovku jsem nazval pětkovou proto, že máslo, mouka a cukr je pěti násobkem počtu vajec. Takže do menší formy lze udělat bábovku z např. tří vajec, potom dávka mouky, másla a cukru je 3x5dkg místo 5x5dkg.