

# Koňaková bábovka s kakaem

## Těsto

4 vajíčka  
200 g cukru krystal  
1 ks vanilkový cukr  
400 g polohrubé mouky  
200 ml rozpuštěného másla  
200 ml vaječného koňaku  
1 ks prášek do pečiva  
2 lžice kakaa  
špetka soli



Vyšleháme žloutky s oběma cukry, přikapáváme za stálého šlehání olej a koňak.

Přisypeme a lehce vmícháme mouku s prdopečem, přidáme špetku soli, a nakonec zjemníme vyšlehaným sněhem z bílků.

Oddělíme 1/3 těsta, obarvíme jí kakaem.

Do vymazané a moukou vysypané formy vlijeme část světlého těsta, na něj dáme kakaem obarvené těsto a zalijeme zbytkem světlého těsta.

V předehřáté troubě pečeme na 180°C asi 40min (až se na špejli nelepí těsto).

