NajPečenie

Bábovka s čokoládou a mandľami

Jemnou bábovkou s mandľami nič nepokazíte..

Potrebujete:

190 g	Palmarín
30 g	Cera
90 g	múka hladká špeciál
150 g	cukor práškový
90 g	maizena
6 g	kypriaci prášok do pečiva
100 g	mandle sekané
30 g	mandľové lupienky
100 g	čokoláda na varenie
100 g	čokoláda sekaná
3 ks	vajcia
50 ml	rum

Postup:

Palmarin a práškový cukor mierne nahrejeme a vyšľaháme do peny. Pridáme vajca. Múku preosejeme, pridáme do nej kypriaci prášok do pečiva, maizenu, posekané kúsky čokolády, posekané mandle. Zľahka vmiešame súčasne s rumom do našľahanej tukovej peny.

Hmotu vložíme do pripravenej vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy. Zarovnáme a pri teplote 160 - 180 °C pomaly pečieme 45 - 60 minút.

Rozpustíme 100 g čokolády a 30 g Cery a po upečení a vychladnutí bábovku polejeme a posypeme mandľovými lupienkami.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**45 - 60 min.**
Teplota pečenia:	**140 - 160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.