NajPečenie

Trená bábovka s rumom

Jednoduchá no hlavne chutná dvojfarebná bábovka.

Potrebujete:

250 g	Palmarín
125 g	múka hladká špeciál
200 g	cukor práškový
6 g	kypriaci prášok do pečiva
125 g	maizena
20 g	kakao
100 g	hrozienka
4 ks	vajcia
100 ml	rum

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

Postup:

Palmarin a práškový cukor mierne nahrejeme a vyšľaháme do peny, pridáme vajcia. Múku preosejeme, pridáme do nej kypriaci prášok do pečiva, maizenu a hrozienka. Zľahka vmiešame súčasne s rumom do našľahanej tukovej peny.

Časť hmoty odoberieme a primiešame preosiaty kakaový prášok.

Polovicu bielej hmoty dáme do pripravenej vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy. Pridáme kakaovú časť a nakoniec zvyšok bielej hmoty.

Zahladíme a pri teplote 160 - 180 °C pomaly pečieme 45 - 60 minút.

Po upečení a vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.