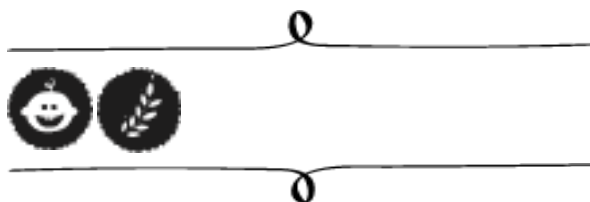


NajPečenie



Vianočná bábovka bezlepku

Pečieme ju často nielen na Vianoce. :)



Potrebuje:

65 g	Helia
3 ks	vajcia
150 g	kryštalový cukor
75 ml	vlažná voda
120 g	promix PK- špeciál
70 g	mleté orechy
1 hrst'	hrozienok (sušených)
1/2 bal.	prášok do pečiva

Postup:



Vyšľaháme 3 bielka so štipkou soli odložíme bokom. Vymiešame 3 žĺtky s cukrom, vodou do peny. Pridáme roztopený tuk múku prášok do pečiva, orechy. Pridáme hrozienka, čokoládu a bielkovú penu a zľahka premiešame. Vylejeme do vytretej a vysypanej formy na bábovku a pečieme 3/4 až 1 hodinu na 160 °C rovnomerne pečenie zhora aj zdola. Kontrolujeme špajdlou prepečenie. Po upečení vyklopíme a ozdobíme bielkovou penou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	75 min.
<i>Čas pečenia:</i>	60 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-