

# NajPečenie



## *Bábovka s čokoládou a mandľami*

Jemnou bábovkou s mandľami nič nepokazíte..

### *Potrebujete:*

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

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>45 - 60 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>140 - 160 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---