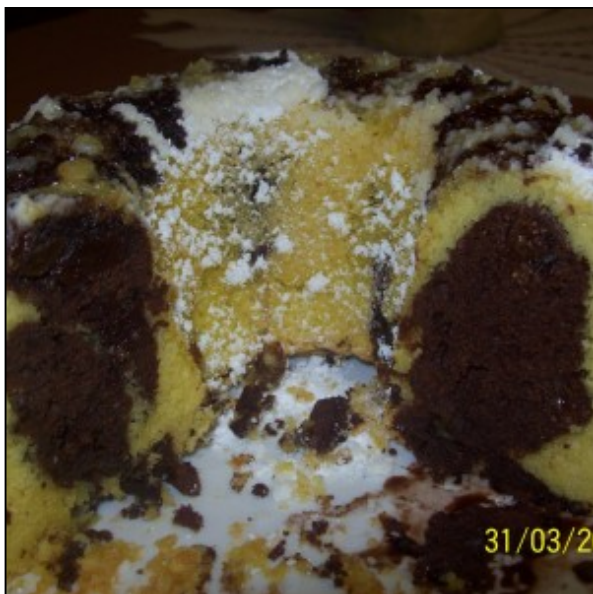


NajPečenie



Mramorová bábovka

Jemná dvojfarebná bábovka s hrozienkami.

Potrebujete:

120 g	Palmarín
240 g	cukor kryštálový
200 g	múka hladká
1 ks	vaníľínový cukor
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
	kakao
	hrozienka
4 ks	vajcia
100 ml	voda

Postup:

Žĺtka, cukor, vaníľkový cukor poriadne rozmiešame, pridáme Palmarín a vodu. Jemne vmiešame múku zmiešanú s práškom do pečiva a vyšľahaný sneh z bielkov. Všetko riadne premiešame.



Do vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy vlejeme polovicu svetlého cesta. Do druhej polovice pridáme kakao, riadne premiešame a vlejeme do svetlého cesta.

Celkový čas prípravy:	15 min.
Čas pečenia:	45 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Pečieme na 180 °C asi 45 minút. Po upečení dáme navrch trochu masla alebo Helie a posypeme práškovým cukrom.