



Orechová bábovka

Chutná orechová bábovka je ako stvorená pre pohodové chvíle pri čaji..



Potrebuje:

200 g	Palmarín
125 g	múka hladká špeciál
175 g	cukor práškový
200 g	lieskové orechy mleté
12 g	kypriaci prášok do pečiva
	škorica mletá
1 ks	citrón
3 ks	vajcia

Postup:

Palmarin a práškový cukor mierne nahrejeme a vyšľaháme do peny. Pridáme vajca. Múku preosejeme, pridáme do nej kypriaci prášok do pečiva, škoricu, pomleté vlašské orechy a postrúhanú citrónovú kôru. 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.

Po upečení a vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

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