

# NajPečenie



## Trená bábovka s rumom

Jednoduchá no hlavne chutná dvojfarebná bábovka.



### Potrebuje:

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

### Postup:

Palmarín 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.

---

<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>

---