

Bábovka

Czech Bábovka or Marble cake is typical sweet bakery product. Many people remember the time when they were children and there was always a marble cake on their grandmother's kitchen table. Most people prepare a two-coloured cake with dark and light parts, hence the term marble cake. You can add a lot of ingredients into the dough to make your marble cake unique, e.g. raisins, candied, chocolate or nuts. Marble cake is baked in a special form with a hole in the middle and it is decorated by sprinkling with powder sugar.

Ingredience

- 330g polohrubé mouky
- 330g moučkového cukru
- 125ml mléka
- 180g másla
- 4 vejce
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžíce prášku do pečiva

Postup

1. Změklé máslo, cukr a žloutky vložíme do mísy a zamícháme.
2. Smícháme mouku, cukr a prášek do pečiva a pomalu přidáme do směsy a znovu zamícháme.
3. Ušleháme sníh z bílků a jemně vmícháme do směsi pomocí stěrky.
4. Vymažeme formu na bábovku a vysypeme moukou.
5. Do formy vlijeme zhruba 2/3 těsta a do zbytku přidáme

kakao. Zbylé těsto poté vlijeme do formy.

6. Vložíme do předehřáté trouby na 180°C na 50 minut.

7. Pomocí špejle zjistíme jestli je bábovka upečená a po vyndání z trouby překlopíme na talíř a pocukrujeme.



Marble Cake Form