

## Tradiční mramorovaná bábovka

„Tohle je klasická nedělní bábovka od babičky. Nejlepší je s čajem nebo kávičkou. Povede se pokaždé. Nádherně voní máslem a smetanou. Původně jsem chtěla použít recept na super bábovku z černého piva a čokoládovou omáčkou, ale bohužel tu bych za určený čas nestihla.“

- 6 vajec
- 300 g krupicového cukru
- 180 g másla + na vymazání formy
- 250 ml smetany
- 1 sáček vanilinového cukru
- 450 g hrubé mouky + trochu na vysypání formy
- 1 sáček prášku do pečiva
- 3 lžíce kakaa
- moučkový cukr na poprášení

Vymažeme a vysypeme formu. Přehřejeme troubu na 180 °C, horkovzdušnou na 160 °C. Oddělíme žloutky od bílků a žloutky utřeme s cukrem. Přidáme změkklé máslo a mléko nebo smetanu. V jiné misce ušleháme tuhý sníh z bílků. Prášek do pečiva smícháme s vanilinovým cukrem a moukou. Sníh a mouku pak opatrně zamícháme do žloutkové směsi.

Polovinu těsta vlijeme do formy a zbytek obarvíme kakaem a nalejeme na světlé těsto. Pečeme asi hodinu. Bábovku vyjmeme z trouby a necháme chvíli chladnout ve formě. Pak ji vyklopíme a dáme vychladnout na mřížku. Následně pocukrujeme.







