

# Mramorovaná bábovka

## SUROVINY

- 5 vajec
- 200 g cukru krupice
- 200 ml rostlinného oleje
- 100 ml vlažné vody
- 300 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 10 g vanilkového cukru
- 1 lžička kakaa
- máslo a hrubá mouka  
na vymazání a vysypání  
formy
- moučkový cukr na posypání

## JEŠTĚ POTŘEBUJETE

formu na bábovku

Sníh z bílků je nutné do těsta vmíchat opatrně a po částech, abyste neporušili jeho konzistenci. Jen tak zůstane těsto kypré a nadýchané.

## POSTUP

Troubu rozejdeme na 170 °C. Formu pečlivě vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.

Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Z bílků vyšleháme tuhý sníh (viz foto str. 4).

V robotu vyšleháme balonovou metlou žloutky, cukr, olej a vodu do světlé pěny. Vyměníme balonovou metlu za mísicí metlu a do vzniklé hmoty vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem. Nakonec vařečkou po částech vmícháme tuhý sníh.

Dvě třetiny těsta vlijeme do připravené formy. Do zbylého těsta vmícháme kakao, ale opatrně, aby těsto s přimíchaným sněhem neztratilo svou nadýchanou konzistenci.

Vzniklé kakaové těsto přilijeme do formy na těsto světlé. Uhladíme stěrkou, vložíme do rozejduté trouby a pečeme 50 minut.

Hotovou bábovku necháme vychladnout ve formě. Poté ji vyklopíme a posypeme moučkovým cukrem.

