

Ingrediencie

4 celé vajcia, 170 g kryštálového cukru, 250 g polohrubej múky, 1 vanilkový cukor, 1 prášok do pečiva, 1 smotana na šľahanie (250 ml), šťava z jedného malého citróna, 3 lyžičky rozpustnej kávy

Postup

Do misy dáme celé vajcia, cukor, vanilkový cukor a vyšľaháme. Smotanu ohrejeme a rozpustíme v nej kávu. K našľahaným vajciam pridáme múku zmiešanú s práškom do pečiva a postupne pridávame smotanu s rozpustenou kávou. Zamiešame a pridáme šťavu z citróna. Formu na bábovku vymažeme tukom a vysypeme múkou. Cesto nalejeme do formy a pečieme pri teplote 180 stupňov asi 40-45 minút. Skúšame špajlou.

zdroj: www.recepty.cz

