

Ingrediencie

rozvar: 4 PL rumu, 2 PL vody, 240 g krupicového cukru - zahrejeme pokiaľ sa zmes neroztopí

cesto: 6 vajec, rozvar, 300 g polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 120 g rozpusteného masla

poleva: 1 PL rumu, 1 PL vody, 2 vrchovaté lyžice cukru krupica - nahrejeme a rozmiešame hladkú polevu

Postup

Formu vymažeme tukom, vysypeme strúhankou a uložíme do chladničky.

Z bielkov a štipky soli ušľaháme tuhý sneh. Prilejeme cukrový rozvar, potom zašľaháme po jednom žĺtku. Do žltkovej peny postupne vmiešavame múku s práškom do pečiva a rozpustené maslo. Cesto vlejeme do pripravenej formy a pečieme pri teplote 180 stupňov. Skúšame špajlou. Po upečení polejeme ešte teplú bábovku polevou.

zdroj: www.sladkosti.net

Šľahaná rumová bábovka

Utorok, 03 November 2015 11:48

