

### Ingrediencie

4 vajcia, štipka soli, 250 g kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, 250 ml mlieka, 250 ml oleja, 100 ml rumu, 1 lyžička strúhanej citrónovej kôry, 440 g polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 1 vrchovatá lyžica kakaa

maslo na vymazanie a kokos na vysypanie formy

### Postup

Oddelíme bielka a žĺtka.

K bielkam pridáme štipku soli a menšiu polovicu z uvedeného množstva cukru. Ušľaháme

pevný sneh.

K žĺtkam pridáme zvyšok cukru, vanilkový cukor, citrónovu kôru a ušľaháme hustú svetlú penu.

Do žĺtkovej peny vmiešame mlieko, olej a rum.

Pridáme múku zmiešanú s práškom do pečiva a krátko zašľaháme.

Väčšiu časť cesta nalejeme do formy vymazanou maslom a vysypanou kokosom.

Do zvyšku cesta vmiešame kakao a dolejeme ho do formy.

Formu vložíme do rúry vyhriatej na 170°C a pečieme 60-70 minút.

Po upečení necháme bábovku vo forme 10-15 minút odpočinúť, potom opatrne vyklopíme.

Cesta je veľa, potrebujeme väčšiu formu (alebo dve malé).

zdroj:[www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

