

Prezidentská bábovka

suroviny:

15 dkg hrubé mouky
10 dkg hladké mouky
30 dkg cukru krystal (dal bych 25 dkg)
4 vejce
17 dkg tuku (Hera, máslo a pod.)
0,125 l mléka (1/8 l)
1/2 prášku do pečiva
1 vanilkový cukr
8 dkg nastrohaných oříšků
asi 6 lžic rozinek naložených v rumu
špetka soli
citronová kůra
tuk na vymazání formy
strouhaný kokos, nebo hrubá mouka na vysypání formy (nebo co kdo preferuje)

postup:

- formu vymažeme tukem a vysypeme strouhaným kokosem
- mouku smícháme s práškem do pečiva a s nastrohanými oříšky
- vejce rozdělíme na žloutek a bílek
- žloutky, cukr, vanilkový cukr a tuk utřeme (ušleháme) do pěny a po troškách střídavě přidáváme mléko, mouku a nakonec rozinky
- z bílků ušleháme tuhý sníh, který lehce vmícháme do těsta
- hotové těsto nalijeme do formy
- naplněnou formu vložíme do předem vyhřáté trouby (150°C) a pečeme asi 50 – 60 minut

Teplota pečení se může lišit podle použité trouby. Zkoušku upečení provedeme špejlí.

Hodně úspěchů přeje Karel CZE 2 – 1.