

Bábovka s olejem

suroviny:

½ kg polohrubé mouky, nebo ¼ kg hladké a ¼ polohrubé
¼ kg cukru krystal
3 vejce
0.2 l oleje
0,2 l mléka
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
asi 6 lžic rozinek naložených v rumu
špetka soli
podle chuti 2 lžice rumu, asi 3 dkg oloupaných nasekaných mandlí a pod.
strouhaný kokos na vysypání formy
Hera na vymazání formy

postup: formu vymažeme Herou a vysypeme strouhaným kokosem

- 1.) **pro lenivé:** mouku, cukr a prášek do pečiva smícháme v míse, v mléce a rumu rozpustíme sůl, do mísy přidáme vše ostatní, zalijeme mlékem, důkladně a rychle promícháme a nalijeme do formy.
- 2.) **pro pilnější:** vejce s cukrem šleháme do pěny, za stálého šlehání pomalu přiléváme olej, rum a mléko, ve kterém jsme rozpustili sůl. Přidáme rozinky, mandle a pod. Postupně vmícháme mouku s práškem do pečiva a vzniklé těsto nalijeme do formy.
- 3.) **pro nejpilnější:** vejce rozdělíme na žloutek a bílek. Žloutky s cukrem šleháme do pěny a postupujeme jako v 2.). Z bílků ušleháme tuhý sníh, který lehce vmícháme do těsta a 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.

Podle návodu 1.) je bábovka hutnější. Ta co chutnala, byla podle 2.).

Hodně úspěchů přeje Karel CZE 2 – 1.