

Banánovo-kakaová bábovka s Tvarohovým Lipánkem

🕒 65 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 1 bábovku)

- 4 banány
- 2,5 hrnku polohrubé mouky
- 1 hrnek trvanlivého Jihočeského mléka
- 1 hrnek cukru
- 1/2 hrnku oleje
- 1 tvarohový Lipánek
- 4 lžíce kaka
- 4 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- Jihočeské máslo na vymazání formy
- hrubá mouka na vysypání formy
- špetka soli

Návod na přípravu:

Banány rozmixujeme a smícháme se žloutky, moukou, trvanlivým Jihočeským mlékem, cukrem, olejem, tvarohovým Lipánkem, práškem do pečiva a vanilkovým cukrem. Bílky vyšleháme se špetkou soli do tuhého sněhu a přimícháme opatrně do těsta. Odebereme zhruba polovinu těsta a smícháme s kakaem. Formu vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. První vlijeme do formy kakaové těsto, poté světlé a opět tmavé. Pečeme v předehřáté troubě při 160 °C cca 50 minut.

