

Čokoládovo-vanilková bábovka

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Ingredience

- 100 g vanilkové pomazánky Lipánek
- 100 g čokoládové pomazánky Lipánek
- 3 vejce
- 150 g cukru
- 250 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva



Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 170 °C. Bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. V míse vyšleháme vejce s cukrem do světlé pěny. Mouku s práškem do pečiva postupně zamícháme do vyšlehaných vajec.

Těsto rozdělíme do dvou misek. Do jedné zamícháme vanilkovou pomazánku Lipánek a do druhé čokoládovou pomazánku Lipánek.

Na dno bábovkové formy střídavě vrstvíme po lžicích nebo naběračkou obě těsta. Bábovku pečeme asi 45 minut. Špejlí zkusíme jestli je bábovka upečená - pokud je špejle suchá, bábovka je hotová.

Po upečení bábovku vyklopíme a necháme vychladnout.