

Trojbarevná bábovka

Počet porcí: 16

Doba přípravy: 35

Bez lepku

Postup přípravy

V míse vyšleháme 5 bílků s cukrem (140 g) elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Postupně na nejnižším stupni zašleháme 5 žloutků, olej a kypřicí prášek. Těsto rozdělíme na 3 stejné díly a do každého zamícháme po jednom pudingu. Do vymazané a moukou vysypané formy nalijeme postupně čokoládovou, jahodovou a vanilkovou směs. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 45 minut. Bábovku vyklopíme a necháme vychladnout. Na ozdobení připravíme polevu: **200 g** moučkového cukru, 1 lžice horké převařené vody, 2 lžice citronové šťávy, moučkový cukr prosejeme přes jemné sítko. Všechny suroviny spojíme a třeme do zhoustnutí. Bábovku polevou polijeme a necháme zatuhnout.

Ingredience

- Vejce - 250 g
- Citróny - 30 g
- Cukr moučka - 340 g
- Puding jahodový, bez lepku **40 g** - 40 g
- Olej slunečnicový - 100 g
- Puding příchuť Vanilka bez lepku **38 g** - 37 g
- Puding příchuť Čokoláda bez lepku **46 g** - 37 g
- Kypřicí prášek do pečiva **12 g** - 6 g

