

Čokoládová bábovka

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V kastrůlku rozpustíme máslo nebo heru s cukrem a kakaem a 5 minut povaříme.

Do vychladlé směsi přidáme žloutky, vmícháme samokypřící směs, sníh ze 4 bílků a vanilkový cukr.

Pečeme na 180°C.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Vejce** - 200 g

