



Dům dětí a mládeže, Hradec Králové, Rautenkrancova 1241, 500 03

Kuchařská výzva – vaříme jako Pejsek a Kočička

Jaké chuťovky svedete se základními surovinami – mlékem, moukou a vejci? Množství i počet kusů neomezen, a je na vás, jaké další ingredience přidáte! Podělte se s námi o recepty a fotky. Na fotografii je bábovka, která se těší oblibě již třetí generaci ve své rodině!

Fotografie vašich dobrot zasílejte na vyzvy@barak.cz nebo do zpráv na našem Facebook.



Suroviny:

- 200 ml slunečnicového oleje
- 200 ml mléka
- 280 gramů cukr krupice
- 320 gramů polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečeni
- holandské kakao
- máslo na vymazání formy

Postup:

1. Žloutky a bílky oddělte do míchacích mís
2. Žloutky, krupicový cukr a olej utřeme, bílky vyšleháme na sníh
3. Do utřené směsi přidejte mouku, prášek do pečeni a mléko, zpracujte kuchyňským robotem do hladka
4. Zpracujte stěrkou postupně sníh, těsto poté nalijte do máslem vymazané formy (dle zkušeností s formou volte i případné vysypání hrubou moukou kvůli hladkému vyklepnutí)
5. Ponechte si přibližně sklenici těsta v míse, zpracujte holandské kakao (množství dle vaší volby, větší množství kakaa v bábovce více voní)
6. Obarvené těsto dolijte do formy, pomocí lžičky můžete kakaovou směs promíchat ze dna i povrchu světlé směsi
7. Pečte na 170 stupňů po dobu 30 minut či více dle vlastních zkušeností s troubou do zlatova. Zkontrolujte vpichem špejlí, těsto nesmí zůstat na špejli.

