

Bábovka z mikrovlnky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

3 ks	žloutek
2/3 sklenice	studená voda (asi 150 ml)
2/3 sklenice	olej (asi 150 ml)
150 g	hladká mouka
150 g	moučkový cukr
20 g	kvalitní kakao
2/3 balíčku	kypřicí prášek do pečiva
3 ks	bílek
	moučkový cukr na posypání



Postup přípravy

Žloutky, vodu a olej pečlivě rozmícháme. Do tohoto základu vmícháme směs připravenou z hladké mouky, moučkového cukru, kakaa a kypřicího prášku do pečiva. Těsto nadlehčíme přidáním sněhu ušlehaného z bílků. Směs vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a dáme do mikrovlnné trouby. V ní pečeme 7 až 9 minut na plný výkon. (Na 800 W to obvykle trvá 9 minut, na 1000 W 8 minut - upečení vyzkoušíme píchnutím špejle.) Poté vyndáme, necháme mírně vychladnout, vyklopíme na talíř a posypeme moučkovým cukrem.