

Rychlá mramorová bábovka

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 hrnek	polohrubá mouka
1 ks	prášek do pečiva
1 hrnek	krupicový cukr
1 ks	vanilkový cukr
2 ks	vejce
1 hrnek	mléko
1 hrnek	máslo
1/2 hrnek	olej
	máslo nebo olej na vymazání formy
	hrubá mouka nebo krupice
1 lžíce	holandské kakao
	moučkový cukr na posypání



Postup přípravy

Mouku s práškem do pečiva, krupicovým a vanilkovým cukrem dáme do mísy. Promícháme a přidáme vejce, mléko a olej. Šlehačem vymícháme do hladkého těsta. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme. Těsto si rozdělíme na dvě části, přičemž do jedné vmícháme holandské kakao. Do formy nejprve nalijeme světlou část a poté opatrně i tu tmavou (doprostřed). Formu dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme zhruba 45 minut (zapíchnutím špejle zjistíme, je-li už bábovka upečená). Hotovou bábovku podle chuti ještě pocukrujeme moučkovým cukrem.