



Třená ořechová bábovka

(forma objem 2,3 l)

- 4 vejce "M"
- 140 g moučkového cukru
- 50 g cukru krupice
- 100 g mletých [vlašských ořechů nebo mandlí](#)
- 200 g hladké mouky
- 12 g prášku do pečiva
- 140 g másla
- 120 g mléka
- 2 lžičce rumu

Lehce nahřáté máslo utřeme s moučkovým cukrem do pěny, pak postupně přidáme žloutky. Vmícháme mleté ořechy a následně střídavě mouku s práškem do pečiva a mléko smíchané s rumem. Nakonec štyrkou opatrně přidáme sníh ušlehaný z bílků a krupicového cukru.

Těsto nalijeme do vymaštěné [bábovkové formy](#) (použila jsem odlučovací olej) a pečeme pozvolna v troubě vyhřáté na 165 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 45-50 minut. Propečenost ověříme špejlí.

Necháme krátce (asi deset minut) vychladnout ve formě, pak opatrně vyklopíme na chladicí mřížku. Po vychladnutí pocukrujeme nebo zdobíme dle vlastní fantazie, třeba čokoládovou polevou.