**Bábovka**

300 g

[polohrubá mouka](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=polohruba+mouka)

﻿

2 ks

[vejce](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=vejce)

﻿

200 ml

[mléko](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=mleko)

﻿

140 g

[cukr moučka](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=cukr+moucka)

﻿

125 g

[máslo](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=maslo)

﻿

1 balíček

[prášek do pečiva](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=prasek+do+peciva)

﻿

2 balíčky

[vanilkový cukr](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=vanilkovy+cukr)

﻿

1 - 2 lžiček

[kakao](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=kakao)

**Postup přípravy receptu**

Změklý tuk utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Postupně vmícháme žloutky, šťávu a nastrouhanou kůru z dobře omytého citronu. Potom po lžících přidáme vlažné mléko a větší část mouky. Z bílků ušleháme tuhý sníh a střídavě se zbylou moukou smíchanou s práškem do pečiva lehce vmícháme do těsta.

Formu na bábovku vymažeme a vysypeme strouhankou. Těsto na bábovku rozdělíme na dva díly a do jedné části vmícháme kakao rozmíchané v trošce mléka. Kakaové a světlé těsto lijeme střídavě do sebe do připravené formy na bábovku. Babiččinu bábovku vložíme do vyhřáté trouby a zvolna pečeme asi 40 minut dorůžova.

Upečenou babiččinu necháme trochu vychladnout, vyklopíme a podle chuti ji buď ocukrujeme nebo ozdobíme polevou.

# Margotka

 2 ks [**vejce**](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=vejce)

﻿ 100 g [**čokoláda Margot**](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=cokolada+margot)

﻿ 260 g [**polohrubá mouka**](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=polohruba+mouka)

﻿ 1 ks [**kypřící prášek do pečiva**](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=kyprici+prasek+do+peciva)

﻿ 1 ks [**vanilkový cukr**](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=vanilkovy+cukr)

﻿ 100 ml [**mléko**](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=mleko)

﻿ 250 ml [**smetana ke šlehání**](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=smetana+ke+slehani)

﻿ 170 g [**cukr moučka**](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=cukr+moucka)

##### **NA OZDOBU**

##### 1 ks [**čokoláda**](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=cokolada)

## Postup přípravy receptu

Kokosovou tyčinku Margot nastrouháme a smícháme s polohrubou moukou, cukrem, kypřícím práškem do pečiva a vanilkovým cukrem. Přidáme 250 ml šlehačky, 100 ml mléka a 2 vejce. Vše vymícháme v těsto. Do těsta na margotku můžeme přidat i rum a rozinky.

Těsto nalijeme na plech a margotku upečeme ve vyhřáté troubě.

Vychladlé těsto potřeme rozpuštěnou čokoládou a necháme zatuhnout.

Margotku nakrájíme na kostky a podáváme ke kávě.

# Vláčná oříšková bábovka

## Ingredience

4 ks [vejce](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=vejce)

﻿

1/2 balíčku [kypřící prášek do pečiva](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=kyprici+prasek+do+peciva)

﻿

25 dkg [cukr moučka](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=cukr+moucka)

﻿

20 dkg [polohrubá mouka](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=polohruba+mouka)

﻿

10 lžic [voda](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=voda)

﻿

10 dkg [mleté lískové ořechy](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=mlete+liskove+orechy)

﻿

2 lžičky [citronová kůra](http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=citronova+kura)

## Postup přípravy receptu

Cukr a žloutky vyšleháme do pěny. Přidáme mleté oříšky, mouku smíchanou s kypřícím práškem do pečiva, citronovou kůru, vodu a promícháme. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.

Těsto vlijeme do máslem vymazané a polohrubou moukou vysypané formy. Bábovku pečeme při 170 °C asi 40 minut. Zkontrolujeme zapíchnutím špejle, zda je bábovka dostatečně upečena. Upečenou oříškovou bábovku necháme vychladnout.

Vláčnou oříškovou bábovku vyklopíme, ocukrujeme a můžeme servírovat.