**BÁBOVKY Z GULÁŠFESTU – RECEPTY**

***Letní bábovka***

**Suroviny:**

* 200 g cukru
* 4 celá vejce
* 80 ml mléka
* 200 g polohrubé mouky + ½ prášku do pečiva
* 100 ml oleje

**Postup:**

Ušleháme cukr s vejci, poté zašleháme mléko. Zlehka přimícháme mouku s práškem do pečiva. Nezapomene na olej.

**DOBROU CHUŤ!!!**

Aleš Kollmann (Bohuňov)

1. místo v kategorii nejkrásnější bábovka (soutěžní číslo 6)

***Mramorová bábovka s nutellou***

**Suroviny:**

* 370 g hladké mouky
* 200 ml smetany
* 25 g pudinkového prášku
* 100 ml nutelly
* Kůra z 1 citrónu
* 200 g hery na pečení
* 300 g cukru krystal
* 1 vanilkový cukr

**Postup:**

Nejprve vyšleháme Heru s polovinou cukru. Poté zašleháme žloutky, citronovou kůru a vanilkový pudinkový prášek. Zašleháme ohřátou smetanu. Bílky vyšleháme se zbytkem cukru a nadlehčíme jimi celou hmotu. Velmi zlehka vmísíme mouku.

Z hotového těsta odebereme jednu třetinu a ochutíme ji změklou nutellou. Formu bábovky vymažeme trochou Hery, vysypeme hrubou moukou a naplníme světlou hmotou. Do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou dáme nutellovou hmotu a vpravíme ji do světlého těsta. Tak vytvoříme mramorování

Pečeme zlehka ve vymazané a vysypané formě při teplotě 170 stupňů C přibližně 35 minut.

**DOBROU CHUŤ!!!**

Jaroslav Němec (Bystré)

1. místo v kategorii nejkrásnější bábovka (soutěžní číslo 22)