

Naše kefírová bábovka

Nejjednodušší bývá občas nejlepší. Rychlá kefírová bábovka splňuje toto pravidlo na 100 %. Miluju její nekomplikovanou a rychlou přípravu a hlavně chuť. Díky keфіru je bábovka maximálně vláčná.

Doba pečení | 45 minut při 175 °C

Doba přípravy | 10 minut

Forma o velikost 2,4 l

INGREDIENCE

Na odměřování používám hrnek o objemu 300 ml

- 1 hrnek keфіru (270 g)
- 2 vejce
- ½ hrnku oleje (já používám kvalitní řepkový nebo olivový) | (120 g)
- ½ hrnku třtinového cukru (120 g)
- 1 a ¾ hrnku hladké špaldové mouky (250 g)
- 1 lžička kypřicího prášku (doporučuju bezfosfátový) | pro větší jistotu můžete použít ½ lžičky kypřicího prášku a ½ jedlé sody, která lépe reaguje s kyselým keфіrem
- špetka soli
- 2 lžíce holandského kakaa
- *olej nebo máslo na vymazání a krupičku/hrubou mouku na vysypání formy*

POSTUP

1. Kefír a vajíčka vyndám hodinu před pečením z lednice a dám na linku. Tento krok opravdu nepodceňujte.
2. Formu na bábovku pečlivě vymažu olejem/máslem a vysypu krupičkou.
3. Troubu předehřeju na 175 °C (horní a spodní ohřev).
4. Do mísy dám všechny suroviny kromě kakaa. Vymíchám metlou hladké těsto.
5. ⅔ těsta vliju do formy. Do zbylé části těsta přimíchám kakao. Kakaové těsto naliju na světlé. Mohu lehce ve formě promíchat.
6. Peču cca 45 minut. Před vyndáním z trouby ověřím propečenost vpíchnutím špejle do bábovky, pokud je suchá, je hotovo.
7. Bábovku nechám chvíli vychladnout ve formě a pak opatrně vyklopím a nechám do vychladnout na mřížce.