Bábovka mrkvovo oříšková

HN víkend

Ingredience

- mrkev — 150 g
- cukr — 200 g
- vejce — 5
- 4 lžíce pomerančové šťávy
- 150 g lískových oříšků
- mouka hladká — 65 g
- prášek do pečiva — 1
- skořice — 0,5 lžička
- 1 špetka muškátového oříšku

Postup

Oříšky jemně opražíme na plechu v troubě a když vychladnou, tak je nameleme. Z cukru a žloutků ušleháme pěnu, do níž posléze vmícháme na jemno nastrouhanou mrkev a pomerančovou šťávu. Z bílků ušleháme tuhý sníh a pak jej vmícháme do mísy s mrkvovo-vaječnou kaší. Mouku smícháme s prdope, namletými ořechy a přidáme do mísy. Bábovkovou formu vymyžeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Pečeme v předehřáté troubě na 170 st.C asi ¾ hodiny.

Zdroj: cilka.eu