

Dvojbarevná bábovka

Potřebujeme:

- 500g polohrubé mouky
- 250g cukru moučka
- 1 prášek do pečiva
- 3 vejce
- 1/2 l mléka
- 3/4 hrnku oleje

Jaké potřebujeme nádobí?

- šlehač
- plastová mísa
- mísa
- malá miska
- forma na bábovku

Postup:

- vajíčka rozdělíme na bílky a žloutky
- z bílků ušleháme sníh
- potom přidáme žloutky a cukr
- znovu šleháme
- přidáme do mísy olej
- mléko trochu ohřejeme a přidáme do mísy
- v jiné míse smícháme mouku a prášek do pečiva
- potom vše smícháme dohromady
- těsto rozdělíme na dvě části
- do jedné části přidáme kakao a zamícháme (těsto je potom hnědé)
- do formy dáme půlku světlého těsta, potom tmavé těsto a potom druhou půlku světlého těsta
- pečeme cca 45 minut.