Bábovka s vaječným likérem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 ks	vejce
200 g	moučkový cukr
1 ks	vanilkový cukr
250 ml	vaječný likér (vyzkoušejte náš vaječný likér Marshall)
300 g	polohrubá mouka
250 ml	slunečnicový olej
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
1/2 lžičky	strouhaná pomerančová kůra
	máslo (na vymazání formy) a kokosová moučka (na vysypání formy)



Poleva:

200 g	cukr
5 lžic	vaječný likér
1 ks	žloutek

Postup přípravy

Jako první si rozšleháme vejce s cukrem a vanilkovým cukrem. Do nich vmícháme postupně vaječný koňak, olej, mouku s práškem do pečiva a strouhanou pomerančovou kůru. Vzniklou směs nalijeme do máslem vymazané a kokosovou moučkou vysypané bábovkové formy a dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia, kde pečeme zhruba 45 minut. Po vytažení z trouby necháme asi 5 minut odpočinout, poté až vyklopíme z formy.

Náš tip: Kdo by chtěl, může ještě hotovou bábovku ozdobit polevou s vaječným likérem: Cukr s vaječným likérem a žloutkem utřeme na hustou polevu. Vyklopenou bábovku (ani ne horkou, ani studenou) touto polevou přelijeme, necháme zaschnout a můžeme podávat.