

# Rychlá mramorová bábovka

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

|           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| 2 hrnek   | polohrubá mouka                   |
| 1 ks      | prášek do pečiva                  |
| 1 hrnek   | krupicový cukr                    |
| 1 ks      | vanilkový cukr                    |
| 2 ks      | vejce                             |
| 1 hrnek   | mléko                             |
| 1 hrnek   | máslo                             |
| 1/2 hrnek | olej                              |
|           | máslo nebo olej na vymazání formy |
|           | hrubá mouka nebo krupice          |
| 1 lžíce   | holandské kakao                   |
|           | moučkový cukr na posypání         |



## Postup přípravy

Mouku s práškem do pečiva, krupicovým a vanilkovým cukrem dáme do mísy. Promícháme a přidáme vejce, mléko a olej. Šlehačem vymícháme do hladkého těsta. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme. Těsto si rozdělíme na dvě části, přičemž do jedné vmícháme holandské kakao. Do formy nejprve nalijeme světlou část a poté opatrně i tu tmavou (doprostřed). Formu dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme zhruba 45 minut (zapíchnutím špejle zjistíme, je-li už bábovka upečená). Hotovu bábovku podle chuti ještě pocukrujeme moučkovým cukrem.