



## Mramorová bábovka

### Potřebujeme (na 16 porcí)

400 g polohrubé mouky  
200 ml oleje  
200 ml vlažné vody/mléka  
3 vejce  
50 g sladidla 4x SLADŠÍ (SWEET 2000)  
1 prášek do pečiva  
1 polévková lžice kakaa  
tuk a mouka na formu.



Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme sladidlo, olej, mléko/vodu, rozšlehané žloutky a dobře promícháme. Nakonec do směsi opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků.

Polovinu těsta vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a do zbytku zamícháme kakao. Tmavé těsto vlijeme na světlé těsto ve formě a špejlí vytvoříme opatrně "mramor".

Vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a upečeme dozlatova.

K šálku horké kávy nebo čaje se hodí kousek jemného moučnicku.

Za recept děkujeme Tereze Mrowicové z Karviné