

BĀ•BOVKA, ZĀ•KLAD RODINY

PondĀĻĀ-, 09 zĀĻĀ- 2019

BĀĵbovek jsem se vĀĵdycky bĀĵla, ale vĀĵdy jsem je milovala. U nĀĵs doma to bĀĵval rituĀĵl - tedy nedĀĻnĀ- rituĀĵlnĀ- pochutnĀĵnĀ-. Pak doĀĵlo i na mne - uĀĵ pĀĵmĵ pĀĵmĀ-pravĀĵ bĀĵbovky jsem mĀĵla strach, Āĵe se to prostĀĵ nepovede. A co takovĀĵ tĀĵmĀnĀĵ mramorovĀĵ bĀĵbovka? To uĀĵ by bylo nĀĵco. Ale nakonec jsem zvĀĵtĀĵzila a tak svĀĵj Āĵ“ no, spĀĵĀĵ bĀĵi posĀĵĀĵm. VĀĵm, Āĵe kaĀĵdĀĵ rodina mĀĵ ten ĀĵĵsvĀĵj, jedinĀĵ, vyzkouĀĵenĀĵ, dokonalĀĵĀĵ, ale tĀĵmĀba se vĀĵm bud

Ingredience

MĀĵme tedy utĀĵmĀnĀĵ Āĵloutky s krystalovĀĵm cukrem a postupnĀĵ k nim je potĀĵmĀba pĀĵisypĀĵvat polohrubou mouku. Jdeme

na vyĀĵlehĀĵnĀ-

bĀĵlkĀĵ. VyĀĵlehejte pĀĵknĀĵ tuĀĵ bĀĵlky a jemnĀĵ je vmĀĵchejte do

utĀĵmeniny a mouky. Jdeme dochucovat. OddĀĵte si cca 1/3 tĀĵsta stranou a vmĀĵchejte do nĀĵj kakao.

Do zbytku svĀĵtlĀĵho tĀĵsta pĀĵidĀĵvĀĵm i trochu citrĀĵnovĀĵ kĀĵry, kterĀĵ

smĀĵs ĀĵĀĵasnĀĵ ovonĀĵ-. Do vymazanĀĵ formy pak dejte nejdĀĵmĀ-ve svĀĵtlĀĵ tĀĵsto a na nĀĵj

tmavĀĵ a nĀĵĀĵnĀĵ promĀĵchejte, pokud chcete mozaiku. PeĀĵte v troubĀĵ na 170 ĀĵC pĀĵmĀbliĀĵnĀĵ 40 minut. T

Testujeme za pomoci ĀĵpejliĀĵky a jakmile bĀĵbovku vyndĀĵme, hned

pĀĵes nĀĵ- dĀĵme mokrou utĀĵrku, nechĀĵme 2-3 minuty odpoĀĵnout a pak bĀĵbovku z formy

vyndĀĵme. Je to nejjednoduĀĵĀĵ- zpĀĵsob, jak bĀĵbovku z formy dostat. Pak uĀĵ jen netrpĀĵlivĀĵ ĀĵekĀĵme, aĀĵ bĀĵbovka vychladne a mĀĵĀĵeme se

na to vrhnout.

DobrĀĵ chutnĀĵnĀĵ-, PĀĵja