

# BĀ•BOVKA, ZĀ•KLAD RODINY

PondĀĻĀ-, 09 zĀĻĀ- 2019

BĀĵbovek jsem se vĀĵdycky bĀĵla, ale vĀĵdy jsem je milovala. U nĀĵs doma to bĀĵval rituĀĵil - tedy nedĀĻnĀ- rituĀĵilnĀ- 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 zvĀĵtĀĵila a tak svĀĵ jĀ€“ no, spĀĵĀĵ bĀĵi posĀĵĀĵm. VĀĵm, Āĵe kaĀĵdĀĵ rodina mĀĵ ten Ā€žsvĀĵ, jedinĀĵ, vyzkouĀĵenĀĵ, dokonalĀĵĀ€œ, 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 ĀĵĀĵasĀĵ 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 Ā°C pĀĵmĀbliĀĵnĀĵ 40 minut. T

Testujeme za pomoci ĀĵpeĵliĀĵky 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