**Moje veľkonočné vypekanie na Kvetnú nedeľu Mramorová olejová bábovka**



Pre inšpiráciu: p. vychovávateľka X. Šimková

**Recept na Mramorovú olejovú bábovku**

Suroviny:

390 g práškový cukor

6 žĺtkov

1 bal. vanilkový cukor

2 PL rum

10 PL vriaca voda

14 PL olej

390 g polohrubá múka

1 bal. kypriaci prášok

6 bielkov – sneh

na hrot noža soli

kakao podľa potreby

Postup:

Cukor vymiešame so žĺtkami, soľou, vanilkovým cukrom, rumom a vodou. Potom primiešame olej, múku zmiešanú s kypriacim práškom, nakoniec z bielkov ušľahaný sneh. 2/3 cesta vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Zvyšok cesta premiešame s kakaom a vylejeme na biele cesto. Pečieme pomaly.