

Bábovka vegan

400 g polohrubé mouky
100 g hnědého krystalového cukru
100 g krystalového cukru
100 g mletých ořechů (mandlí)
1 kypřicí prášek do pečiva
1/2 lžičky oblíbeného koření do sladkého pečení
špetka soli

320 ml rostlinného mléka
80 ml rumu
100 ml oleje

1 až 2 polévkové lžíce kakaa

na vymazání a vysypání formy:
kokosový tuk a mleté ořechy (mandle)

Nejdříve si vymažeme a vysypeme formu na bábovku. Pak smícháme zvlášť suché (bez kakaa) a zvlášť tekuté suroviny, potom smícháme obojí dohromady. Část těsta si oddělíme a rozmícháme v něm kakao. Do formy nalijeme většinu světlého těsta, pak část obarvenou kakaem a nakonec překryjeme zbytkem světlého těsta. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180° C asi 60 minut, upečení kontrolujeme vpichem špejlí. Po upečení necháme bábovku asi 5 minut zchladnout, opatrně vyklopíme nejlépe na mřížku a necháme úplně vychladnout.

Ze čtvrtiny množství lze připravit minibábovku v horkovzdušné fritéze. Pak pečeme jen asi 30 minut a v případě potřeby ještě dopečeme 5 - 10 minut ze spodní strany.