

## TŘÍBAREVNÁ BÁBOVKA BEZ MOUKY



5 vajec

160 g cukru moučky

1/2 pytlíku kypřicího prášku do pečiva

100 ml oleje

3x puding (Amylon) - vanilka, čokoláda, jahoda/malina/pistácie



Nejprve je potřeba vymazat formu na pečení olejem a poté vysypat HRUBOU moukou/krupicí/kokosem/ovesnými vločkama apod.

Dát vyšlehat celá vejce s cukrem do husté pěny (cca 10 minut).

Do mísy přidat kypřicí prášek do pečiva a zašlehat. Poté přidat i olej a opět zašlehat.



Těsto rozdělíme na 3 části, každou do své misky.

Do každého dílu vmíchat 1 pudink (doporužeme Amylon - my pekly s Dr. Oetkerem a barvy tolik nevynikly).



Postupně nalít do formy a dát péct.



Nejprve péct 10 minut na 180°C, poté teplotu snížit na 160°C a péct 30 - 35 minut.

