

**Receptúra****Veková skupina**

| Potravina | A | | B | | C | | D | |
|----------------------------|----------------------|-------|------------|-------|------------|-------|------------|-------|
| | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| | Hmotnosť v kg, l, ks | | | | | | | |
| Cukor práškový | 1,85 | 1,85 | 2,40 | 2,40 | 2,40 | 2,40 | 3,65 | 3,65 |
| Cukor vanilkový | 0,10 | 0,10 | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,20 | 0,20 |
| Hroziienka | 0,30 | 0,30 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 0,50 | 0,50 |
| Múka polohrubá | 2,00 | 2,00 | 2,60 | 2,60 | 2,60 | 2,60 | 4,00 | 4,00 |
| Tuk | 1,75 | 1,75 | 2,30 | 2,30 | 2,30 | 2,30 | 3,50 | 3,50 |
| Tvaroh | 1,75 | 1,75 | 2,30 | 2,30 | 2,30 | 2,30 | 3,50 | 3,50 |
| Vajcia | 26,00 | 1,30 | 34,00 | 1,70 | 34,00 | 1,70 | 52,00 | 2,60 |
| Olej | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 | 0,20 |
| Strúhanka | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,20 | 0,20 |
| Prášok do pečiva | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,07 | 0,07 | 0,07 | 0,10 | 0,10 |
| Hmotnosť porcie v g | 80 | | 110 | | 110 | | 150 | |

**Výrobný postup**

Žltka oddelíme od bielkov, pridáme polovicu práškového cukru a dobre vymiešame do hustej peny. Pridáme zmäknutý rastlinný tuk, prelisovaný tvaroh, vanilkový cukor a hroziienka. Múku preosejeme, zmiešame s práškom do pečiva a zľahka vmiešame spolu s vyšľahaným snehom, ktorý sme osladili druhou polovicou cukru. Cesto vlejeme do olejom vymastenej, strúhankou vysypanej bábovkovej formy. Pečieme 10 minút v dobre vyhriatej rúre a ešte 40 minút pri strednej teplote. Upečenú bábovku posypeme práškovým cukrom (A - 0,10kg, B - 0,10kg, C - 0,10kg, D - 0,15kg).

**Nutričné zloženie 1 porcie**

| Veková skupina | Energetická hodnota | | Bielkoviny | Tuky | Sacharidy | Vláknina | Vápnik | Železo | Vitamín C |
|----------------|---------------------|------|------------|-------|-----------|----------|--------|--------|-----------|
| | kJ | kcal | g | g | g | g | mg | mg | mg |
| A | 1390 | 332 | 5,56 | 17,70 | 37,20 | 0,80 | 25,80 | 0,50 | 0,10 |
| B | 2204 | 527 | 8,84 | 28,20 | 58,80 | 1,20 | 40,60 | 0,80 | 0,20 |
| C | 2204 | 527 | 8,84 | 28,20 | 58,80 | 1,20 | 40,60 | 0,80 | 0,20 |
| D | 2758 | 659 | 11,10 | 35,40 | 73,20 | 1,40 | 50,90 | 1,10 | 0,30 |