

---

# Babovka

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

## **La torta giorno e notte, babovka, una tipica ricetta della Slovacchia, semplice, veloce, leggera e gustosa**

La torta giorno e notte, babovka, una tipica ricetta della Slovacchia, semplice, veloce, leggera e gustosa. **Ingredienti per una torta di medie dimensioni Per la pasta** 250 g di zucchero a velo 350 g di farina 00 150 ml di olio vegetale 5 uova 150 ml di latte 16 g di lievito per dolci ½ cucchiaino di vaniglia (facoltativa) 1 cucchiaino di cacao burro per ungere la teglia **Tempo di preparazione** 1 ora Separare i bianchi dai rossi d'uovo. Mettere gli albumi da parte. Sbattere i rossi con lo zucchero. Aggiungere lentamente l'olio e quindi il latte. Incorporare la farina, il lievito e la vaniglia. Montare gli albumi a neve e aggiungerli all'impasto. Eventualmente aggiungere la vaniglia. Versare metà impasto in una teglia rotonda unta col burro e un spolverata di farina. Miscelare il cacao con il rimanente impasto e versare sopra il primo stato nel ruoto. Non mischiarli assieme, in modo che dopo la cottura si otterrà una torta con due strati di colore. Infornare nel forno preriscaldato a 175° per 45 minuti. Controllare con uno stuzzicadenti infilandolo nella torta, se viene fuori asciutto significa che il dolce è pronto. Una volta sfornato, cospargere la torta con lo zucchero a velo oppure coprirlo con una glassa di cioccolato. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*