

## Borůvková bábovka

- 5 vajec
- 6 lžic moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžíce oleje
- 3 lžíce rumu
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 10 lžic polohrubé mouky
- 1 lžička kypřicího prášku
- asi 250 g borůvek

### Poleva:

- 8 lžic moučkového cukru
- 1 lžíce rumu
- citrónová šťáva
- 1 lžička rozehtátého másla

Žloutky, cukr, vanilkový cukr, olej, rum, citrónovou šťávu šleháme na šlehači. Přidáme mouku, prášek do pečiva, borůvky obalené hrubou moukou, sníh z bílků a upečeme. Polijeme polevou, kterou získáme, když všechny ingredience utřeme dohladka.