

Bábovka s oranžátem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- citrónová šťáva 2 lžíce
- vejce 4 ks
- rum 50 ml
- sůl 1 špetka
- oranžát 80 g
- smetana 125 ml
- máslo 125 g
- hladká mouka 500 g
- cukr moučka 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrníčku nalijeme vlažné mléko, přidáme cukr i mouku a zamícháme. Nahoru rozdrobíme droždí a v teple necháme 15 minut kynout (těstíčko).

Do mísy nasypeme cukr, přidáme vejce, sůl, smetanu i změkklé máslo a vše vymícháme do husté pěny.

Do větší mísy nasypeme mouku, přilijeme kvásek, vaječnou pěnu, oranžát, rum a citronovou šťávu. Vařečkou hněteme, než se na povrchu začnou tvořit puchýřky. Pak těsto přikryjeme utěrkou a necháme 45 minut v teple kynout.

Bábovkovou formu vytřeme máslem a do každé prohlubně položíme mandli. Nalijeme těsto a necháme ve formě ještě 15 minut kynout.

Bábovku pečeme v rozehřáté troubě asi 60 minut na 180 °C.

Upečenou bábovku s oranžátem opatrně vyklopíme, posypeme vanilkovým cukrem a nakrájíme.