

Bábovičky z hořké čokolády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Tmavá čokoláda 125 g
- Máslo 125 g
- Krupicový cukr 150 g
- Vejce 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Hladká mouka 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 190°C a vymazejte formičky. Čokoládu nalámejte do misky a přidejte máslo nakrájené na kostky. Misku postavte na hrnec s mírně vroucí vodou a nechte máslo s čokoládou rozpustit. Promíchejte, aby se směs dokonale spojila, pak nechte trochu vychladnout.

V jiné míse ušlehejte cukr, vejce a žloutky, až bude směs hustá a světlá. Pak k ní zašlehejte rozpuštěnou čokoládu s máslem a prosátou mouku. Směs rozdělte do formiček a pečte 25 minut máte-li velké formičky, nebo těsně pod 20 minut máte-li malé. Bábovičky trochu vyběhnou, na povrchu popraskají, ale na dotek budou pružné. Podávejte teplé se šlehačkou, zakysanou smetanou nebo se zmrzlinou.

