

Bábovičky s citronovo-fíkovým kompotem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílé víno 2 lžíce
- citrón 3 ks
- citrónová kůra 1 ks
- cukr krupice 300 g
- cukr krystal 100 g
- sušené fíky 8 ks
- hřebíček 1 ks
- jedlá soda 1 špetka
- Kardamom tobolky 4 ks
- kurkuma 2 lžička
- máslo 6 lžíce
- med 2 lžíce
- celá skořice 1 ks
- sůl 1.2 lžička
- vejce 9 ks
- vlašské ořechy 4 hrnek
- voda 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) Vlašské ořechy nasekáme a nasucho opražíme v pánvy.
- 2) Citrony oloupeme, dužinu nakrájíme, kůru bez bílé části nakrájíme na dlouhé nudličky.
- 3) Fíky přepůlíme
- 4) Kurkumu smícháme s vodou.
- 5) Nejdříve si připravíme kompot:
 - dužinu z citronu dáme do mísy a trochu ji pomačkáme, aby vyteklo trochu šťávy.
 - kůru dáme do rendlíčku zalijeme vodou, aby byla ponořená a přivedem k varu. Scedíme.
 - Cukr s kardamomem, skořicí, hřebíčkem, medem, citronovou dužinou a šťávou, kůrou a 250 ml přivedeme k varu. Vaříme dokud se cukr nerozpustí a pak snížíme plamen na minimum. 20 minut vaříme.
 - přidáme fíky a vaříme dalších 10 minut
 - přidáme kurkumu a vaříme další 2 minuty.
 - vyndáme kardamom a skořice a necháme vychladit
- 6) Připravíme si bábovičky:
 - 6 formiček o objemu 200 ml (můžou být formičky na muffiny) vymažeme máslem a vysypeme cukrem. Dáme na 10 minut do ledničky.
 - ořechy rozmixujeme s 50 g cukru
 - máslo a 200 g cukru utřeme do pěny, přidáme špetku soli
 - k máslu přidáváme postupně žloutky
 - poté přidáme ořechovou směs, víno a citronovou kůru
 - bílky ušleháme dotuha, přidáme jednu sodu a sůl a 50 g cukru - vmícháme k ořechovému základu
 - Dáme do formiček a pečeme 35 minut na 180 °C.
- 7) Bábovičky podáváme přelité kompotem