

Čokoládová bábovka s polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 3 ks
- pudinkový prášek-čokoládový 1 ks
- kakao 2 lžíce
- cukr krupice 1 sklenice
- šlehačka 1 ks
- máslo 1 ks
- mouka hladká 1.5 sklenice
- prášek do pečiva 1 ks
- ořechy vlašské 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V míse ušleháme rychle elektrickým šlehačem všechna tři celá vejce společně s cukrem do pevné pěny.

Přisypeme oba druhy kakaa, pravé i instantní, promícháme a pak střídavě přiléváme po menších částech tekutou šlehačku, přisypáváme čokoládový pudinkový prášek a hladkou mouku smíchanou s jedním kypřicím práškem do pečiva. Vytvoříme těsto, které by mělo mít polotekutou konzistenci. Nesmí však být příliš řídké. Pomocí stěrky vlijeme připravené těsto do moukou nebo kokosem vysypané formy.

Povrch můžeme ještě poklást pro zlepšení chuti půlenými vlašskými ořechy. Pečeme v dobře vyhřáté troubě asi 60 minut. Po upečení necháme bábovku asi 10 minut odpočinout, případně ji přikryjeme mělkým talířem. Uvolní se tak lépe z formy. Teprve pak bábovku vyklopíme na velký talíř.

Ozdobíme citronovou polevou, kterou si připravíme podle návodu na sáčku. Pro změnu můžeme bábovku zdobit i čokoládovou polevou, mléčnou nebo tmavou. Její příprava je snadná, neboť koupenou polevu rozehtřejeme jen v teplé vodě