

Pistáciové bábovky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo na vymazání 300 g
- Hrubá mouka na vysypání formy 200 g
- Mléko 4 lžíce
- Pistáciový pudink 1 balíček
- Tučný tvaroh 250 g
- Máslo 200 g
- Krupicový cukr 180 g
- Vejce, žloutky a bílky odděleně 4 ks
- Polohrubá mouka 300 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Pistáciové ořechy 4 hrst
- Moučkový cukr na posypání 3 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Klasickou bábovkovou formu nebo šest malých báboviček vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. V mléce důkladně rozmíchejte pudink a vzniklou směs vmíchejte k tvarohu. Změklé máslo šlehejte s cukrem, po asi 5 minutách postupně přidávejte tvarohovou směs a šlehejte dál. Pak postupně po jednom zašlehávejte žloutky. Mouku smíchejte s vanilkovým cukrem a práškem do pečiva a pak postupně sypkou směs vmíchávejte k tvarohové. To stále můžete dělat v

robotu. Poté vmíchejte sekané pistáciové oříšky. Pro ještě lepší chuť je můžete před přidáním krátce nasucho opražit.

Nakonec vyšlehejte bílky dotuha a opatrně – ručně – je vmíchejte do těsta. To rozdělte do jedné nebo šesti malých forem. Pečte při 180 °C, velkou bábovku 35–40 minut, malé okolo 15 minut, nebo dokud těsto ulpívá na zabodnuté špejli. Podávejte posypané moučkovým cukrem.