

Čokoládové bábovičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tmavá čokoláda, nasekaná 160 g
- Máslo, na plátky + na vymazání 80 g
- Bílky 2 ks
- Moučkový cukr 55 g
- Hladká mouka 35 g
- Mleté mandle 90 g
- 4 čtverečky tmavé čokolády po 10 g 4 ks
- K podávání: 1 ks
- Hustá zakysaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Troubu předehřejte na 150°C, Čokoládu dejte spolu s máslem do žáruvzdorné mísy a posaďte ji na rendlík s vroucí vodou (voda se nesmí dotýkat dna mísy) a míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí a dokud nezískáte krásně hladkou směs. Dejte stranou.

2. V jiné míse dotuha ušlehejte bílky, odložte. Cukr a mouku prosejte do mísy. Přimíchejte mleté mandle a rozehrátou čokoládovou směs. Nakonec opatrně vmíchejte i bílky. Polovinu těsta rozdělte do čtyřech máslem vymazaných báboviček o objemu 125 ml. Doprostřed dejte po jednom čtverečku čokolády a překryjte zbylým těstem.

3. Pečte 20 minut. Vyndejte z trouby, nechte 5 minut vychladnout ve formičkách, pak vyklopte. Podávejte s hustou zakysanou smetanou, případně malinami.