

Nepečená ananasová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ananas 1 ks
- Žloutky 6 ks
- Cukr moučka 170 g
- Smetana ke šlehání 400 ml
- Oříškový krokant 50 g
- Tuk na vymaštění formy 1 ks
- Kiwi 8 ks
- Bílý rum 5 lžíce
- Kakao 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme ananas, vykrojíme z něj středovou dužinu, nakrájíme na kousky a rozmixujeme. Žloutky, 130 g cukru a 6 lžic teplé vody ušleháme ve vodní lázni do pěny. Vyjmeme a mícháme do zchladnutí. Ananasové pyré vmícháme do ušlehané šlehačky. Krokant dáme do sáčku, rozdrťme válečkem na nudle a vysypeme jím vychlazenou bábovkovou formu. Naplníme krémem a přikryté fólií mrazíme asi 5 hodin. Kiwi oloupeme, rozmixujeme a ochutíme 40 g cukru a rumem. Bábovku vyklopíme, rozkrájíme a poprášíme kakaem. Podáváme s rozmixovaným kiwi, případně ozdobíme mátou.