

Zamilovaná bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- hladká mouka 300 g
- cukr krupice 280 g
- smetana ke šlehání (250ml) 1 kelímek
- **krém**
- mléko 750 ml
- cukr krupice 100 g
- punčovo-rumový pudinkový prášek 1 balíček
- malinový pudinkový prášek 1 balíček
- máslo 200 g
- piškoty nebo ořechy 4 lžíce
- **na ozdobu**
- piškoty nebo ořechy 150 g
- **podle potřeby**
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem do světlé pěny. Přidáme tuhou, ušlehanou smetanu a nakonec vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a povrch uhladíme.

Pečeme v předehřáté troubě asi 45 minut na 155 °C. Bábovku necháme ve formě částečně vychladnout, pak ji vyklopíme a necháme zcela vychladnout.

Z mléka, cukru a pudinkových prášků uvaříme hustý pudink, který za občasného míchání necháme vychladnout. Pak do něj po částech zamícháme změkklé máslo a podle chuti drcené piškoty nebo sekané ořechy (nemusíme). Aby se krém nesrazil, musí mít máslo i pudink stejnou pokojovou teplotu!

Vychladlou bábovku rozkrojíme na 3 části a promažeme ji polovinou krému. Pak bábovku "složíme" a celý povrch potřeme zbývajícím krémem. Zamilovanou bábovku celou posypeme drcenými piškoty nebo sekanými ořechy.

Bábovku uložíme do lednice "zatuhnout", nakrájíme a podáváme s láskou, třeba s kopečkem šlehačky a kandovanou třesinkou.