

Oříšková bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 120 ml
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- vlašské ořechy 150 g
- vejce 4 ks
- cukr moučka 250 g
- teplá voda 120 ml
- citron 1 ks
- polohrubá mouka 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy si připravíme polohrubou mouku, cukr, prášek do pečiva a promícháme. K tomu nastrouháme kůru z omytého citronu.

Vlašské ořechy rozsekáme elektrickým sekáčkem najemno, nebo umeleme mlýnkem.

Bílky oddělíme od žloutků. V jedné nádobě ušleháme tuhý sníh z bílků.

Ve druhé nádobě šleháme žloutky do pěny. Ke zpěněným žloutkům pomalu všleháváme olej a pak pomalu i teplou vodu.

Ušlehanou směs ze žloutků, oleje a vody, promícháme s moukou a cukrem, které už máme připraveném v míse.

Prísypeme umleté vlašské ořechy, znovu promícháme. Nakonec zlehka do těsta vmícháme (zabalujeme) i sníh z bílků.

Těsto nalijeme do bábovkové formy, kterou si předem vytřeme olejem a vysypeme moukou.

Oříškovou bábovku pečeme v předehřáté troubě pozvolna při 150°C asi 40 minut. Jestli je oříšková bábovka upečená poznáme vpíchnutím párátko do bábovky. Párátko musí zůstat suché, nesmí být zalepené těstem.

Upečenou oříškovou bábovku necháme v bábovkové formě vychladnout, teprve pak ji vyklopíme a posypeme moučkovým cukrem.