Ořechová bábovka s čokoládou

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 200 g
- změklé máslo 200 g
- nastrouhané ořechy 100 g
- sůl 1 špetka
- vanilkový cukr 1 balíček
- smetana ke šlehání 250 ml
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 300 g
- velké vejce 5 ks
- nastrouhaná hořká čokoláda 100 g
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme bílky od žloutků. Žloutky vyšleháme za postupného přidávání cukru do pěny. Máslo nakrájíme na kousky a zašleháváme do žloutkové pěny. Mouku prosejeme s kypřícím práškem do pečiva a solí. Střídavě se smetanou, ořechy a čokoládou zpracováváme do žloutkové pěny. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, který nakonec po lžících opatrně přimícháme do připraveného

těsta.

Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou, poté do ní vlijeme těsto, které na povrchu uhladíme.

Těsto na ořechovou bábovku vložíme do trouby a pečeme 10 minut na 180 °C, po 10 minutách snížíme teplotu na 150 °C a pečeme přibližně 50 minut.

Ořechovou bábovku s čokoládou necháme po upečení asi 10 minut chladnout a poté ji teprve vyklopíme. Vyklopenou ořechovou bábovku necháme před krájením úplně vychladit.