

Karamelová bábovka s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- jablko 380 g
- cukr krupice 300 g
- polohrubá mouka 400 g
- rostlinné máslo 250 g
- vejce 6 ks
- pomeranč 0.5 ks
- cukr moučka 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks
- mléko 250 ml
- prášek do pečiva 2 lžička
- vanilkový lusk 1 ks
- **na obalení**
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka omyjeme, oloupeme, rozčtvrtíme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na kousky. Ihned je pokapeme pomerančovou šťávou.

V hrníčku rozpustíme za stálého míchání 50 g cukru do tmavohněda. Přilijeme mléko, přivedeme k varu a necháme vychladnout.

Jedno vejce rozklepneme a oddělíme žloutek od bílku. Žloutek s dvěma celými vejci, 50 g cukru a vanilkovou dřenicí utřeme do pěny a vmícháme ke studenému karamelovému mléku. Na mírném plameni mícháme, dokud nevznikne hustá, krémová hmota, ale směs nesmíme vařit! Poté odstavíme z plotny a necháme vychladnout.

Máslo utřeme do pěny, postupně zašleháváme zbylý cukr a vejce. Smícháme mouku s práškem do pečiva a spolu s pomerančovou kůrou a karamelovým krémem ji přimícháme do vaječné hmoty. Troubu předehřejeme na 175°C.

Jablka lehce osušíme, obalíme je v hladké mouce a přidáme do těsta. Velkou bábovkovou formu vymažeme tukem, vysypeme strouhankou a nalijeme do ní připravené těsto.

Karamelovou bábovku s jablky pečeme v předehřáté troubě asi hodinu. Poté necháme ještě 10 minut ve formě, teprve pak ji vyklopíme.

Před podáváním karamelovou bábovku s jablky posypeme moučkovým cukrem.