

Rumová bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 9

- Kandované datle, nasekané 210 g
- Švestky 90 g
- Rozinky 75 g
- Rum 125 ml
- Jedlá soda 1.5 lžička
- Polohrubá mouka 225 g
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Tmavý třtinový cukr 235 g
- Máslo, rozpuštěné 225 g
- Vejce, žloutky a bílky odděleně 6 ks
- Na karamelovou omáčku: 1 ks
- Máslo 50 g
- Tmavý cukr 65 g
- Med 85 g
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Rum 30 ml

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Troubu predehřejte na 160°C. Datle, švestky, rozinky, 180ml vroucí vody, rum a sodu rozmixujte do

hladké pasty. Mouku, kypřicí prášek a cukr smíchejte v míse, přidejte máslo, žloutky a datlovou směs a promíchejte. Nakonec opatrně přidejte dotuha ušlehané bílky. Těsto nalijte do vymazané bábovkové formy o objemu asi 3,5 litru a pečte asi hodinu. Vyndejte z trouby a nechte 10 minut chladnout ve formě. Pak vyklopte a nechte zcela vychladnout. Do rendlíku dejte máslo, cukr, med, smetanu i rum a za občasného míchání přiveďte k varu. Vařte 10-12 minut do zhoustnutí. Pak nechte 10 minut stát a poté bábovku polevou přelijte.