Bábovka II

Kategorie: Moučníky

Autor: krakysh

Suroviny

- Smetana na šlehání 125 ml
- Rozinky 50 g
- Hladká mouka 500 g
- Máslo 150 g
- Sůl 1 špetka
- Mandlové lupínky 50 g
- Rum 4 lžíce
- Cukr krupicový 200 g
- Vejce 5 ks
- Citronová kůra 1 lžička
- Sušené droždí 1 balíček
- Mléko 125 ml
- Olej na vymazání 1 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse smícháme mouku, droždí, cukr, rozinky, mandle a citronovou kůru.

Žloutky vyšleháme s rozměklým máslem, rumem a smetanou do světlé pěny.

Do sypké směsi vlijeme teplé mléko a promícháme. Pak přidáme žloutkovou pěnu a opět vše vařečkou promícháme. Jako poslední do těsta vmícháme tuhý sníh z bílků a špetky soli. Těsto necháme v teple 30 minut kynout.

Bábovkovou formu vymažeme olej a vlijeme těsto, které stěrkou nahrneme od středu ke krajům.

Bábovku vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 60 minut na 180 °C. 10 minut před dopečením bábovkovou formu zakryjeme kusem alobalu.

Nesovickou bábovku necháme ve formě částečně vychladnout, potom ji opatrně vyklopíme a bohatě posypeme moučkovým cukrem.