

Výborná vláčná bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 12

- smetana ke šlehání 250 ml
- slunečnicový olej 0.5 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek
- cukr krystal 1 hrnek
- vejce 3 ks
- kypřicí prášek do pečiva □ 0.5 balíček
- vanilkový cukr 2 balíček
- **dle potřeby: máslo, mouku na vysypání, kakao a mléko**

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Máme-li bábovkovou formu a chceme z ní mít bábovku s dokonalým vyhlazením, musíme dodržet přesně postup přípravy. Předehřejeme si troubu na 165 °C. Formu pečlivě vymažeme máslem do všech záhybů, nezapomeneme na střed. Nasypeme do formy polohrubou moukou tak, aby přilnula na celý vnitřní prostor formy. Přebytečnou mouku vysypeme do odpadkového koše, poplácáním docílíme co možná největšího odstranění zbytků mouky.

Připravíme si těsto. Do mísy dáme polohrubou mouku, slunečnicový olej, vejce, prášek do pečiva, cukry, smetanu s mlékem a důkladně smícháme dohromady. Sníh z bílků se nepřipravuje. Cukr se dává 1 hrnek, přičemž do hrnku nejprve dáme 2 sáčky vanilkového cukru a zbytek hrnku dosypeme cukrem krystal. Do těsta se dá 1 hrnek smetany s mlékem, do hrnku vlijeme jednu smetanu ke šlehání (250 ml) a zbytek hrnku dolijeme mlékem.

Tři čtvrtiny těsta vlijeme do formy, do zbylého těsta přidáme 2 lžíce hořkého kakaa na vaření a důkladně promícháme. Doporučuji holandské kakao běžně k zakoupení v obchodech. Kakaovou část těsta vlijeme do formy.

Bábovku dáme péct na 45 minut do trouby předehřáté na 165 °C. Důležité je během pečení neotvírat troubu! Následně zvýšíme teplotu na 170 °C a pečeme ještě 15 minut. Jakmile doba uběhne, vyndáme hotovou bábovku, počkáme 10 minut a bábovku vyklopíme.

Výbornou vláčnou bábovku po vychladnutí nakrájíme a podáváme jako chutný moučník k šálku kávy nebo čaje.