

Koňakové bábovičky s čokoládovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 250 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Hera 250 g
- Cukr krupice 230 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Tvaroh 250 g
- Vejce 4 ks
- Rozinky 1 hrst
- Koňak 5 lžíce
- Lískové oříšky 50 g
- Čokoládová poleva na potření 300 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Rozinky propláchneme, necháme okapat, zalijeme v misce koňakem nebo brandy a necháme nabobtnat, nejlépe do druhého dne, minimálně 2 hodiny. V míse šlehačem vyšleháme heru s oběma cukry a tvarohem a zašleháme vejce a slitý koňak z rozinek. Nakonec vmícháme nasáklé rozinky. Přisypeme prosátou mouku s kypřícím práškem a špetkou soli a promícháme.

2. Malé formičky na muffiny nebo malé bábovičky vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou a těsto lžící rozdělíme do formiček, aby byly naplněné zhruba do tří čtvrtin. Formičky naskládáme na plech a pečeme v troubě předehřáté na 175-180 stupňů asi 15-20 minut dozlatova. Těsto nesmí lepit

na špejli, ale nesmí být přepečené, bábovičky by byly tvrdé.

3. Vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Vyběhlou část báboviček potřeme čokoládovou polevou připravenou podle návodu na obalu a do ještě nezaschlé polevy vlepíme navrch rozkrojený lískový oříšek a polevu necháme ztuhnout.