

Pomerančová bábovka

„Pomerančová bábovka s ořechy a čokoládou. Dokonalý recept naší rodiny. Občas zkouším nové bábovkové recepty, ale žádný jiný to zatím nepřekonal.“

300 g cukru moučka
200 g rozměklého másla
pár kapek vanilkové esence
6 žloutků
1 smetanu min. 31%
50 g hořké čokolády
100 g vlašských ořechů
300 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
6 bílků na sníh
1 bio pomeranč
1 lžíce třtinového cukru
máslu a hrubá mouka na vymazání formy

Nejprve si připravíme domácí kandovanou pomerančovou kůru. Škrabkou oloupeme tenkou vrstvu pomerančové kůry. Kůru vložíme do rendlíku s vodou, tak aby byla ponořená, a necháme přejít varem. Poté scedíme a propláchneme pod tekoucí vodou. Postup varu a cezení kůry opakujeme 3x. Při posledním varu ale nahradíme vodu vymačkanou pomerančovou šťávou a přisypeme lžící třtinového cukru. Tentokrát nevyléváme ani neproplachujeme, ale necháme ve šťávě macerovat. Kůru před použitím vyjmeme z nálevu a nakrájíme na velmi tenké nudličky.

Vymažeme a vysypeme formu. Bílky našleháme do pevného sněhu. Cukr našleháme s máslem do světlé pěny, postupně přidáme vanilku a žloutky. Nakonec lehce zašleháme smetanu. V míse smícháme mouku s práškem do pečiva. Ve food processoru nahrubo podrtíme čokoládu a ořechy. Všechny sypké suroviny přidáme do směsi másla, žloutků a smetany, přidáme nakrájenou a lehce vymačkanou pomerančovou kůru nakonec zlehka vmícháme i sníh z bílků. Nalijeme do formy a pečeme cca 1 hodinu na 170°C.

Poleva

40 g másla
70 g cukru moučka
1 vrchovatá lžička kakaa
1 lžíce Grand Marnier
jedlé květy na dekorování (např. kandované fialky)

Na polevu rozpustíme máslo a vmícháme cukr, kakao a likér.

Utřeme do hladka a teplou bábovku zalijeme. Dekorujeme dle fantazie např. jedlými květy.

Poznámky k bábovce

- » pomeranče používám jen oranžovou část kůry, bílá část je hořká
- » kandovanou kůru v nálevu mám i několik dnů v lednici k dalšímu použití

- » ořechy lze předem lehce opražit, zlepší se tím celková chuť bábovky
- » po upečení bábovku překlopím a přikryji vlhkou utěrkou, bábovka se potom lehčeji vyklopí
- » suroviny na bábovku si připravím předem a nechám všechny nahřát na pokojovou teplotu; pokud mají všechny suroviny stejnou teplotu, nehrozí sražení těsta





