

## Vláčná bábovka s čokoládovou polevou

„Bábovku jsem poprvé ochutnala, když jsme jeli na výlet na Seč. U vody vytráví, tak babička vždy vozila něco dobrého s sebou. To jsem zdělila po ní, nikdy neodjíždím na výlet, aniž bych něco dobrého rodince nevezla :-). Protože jsme to jako děti znaly, už po prvním vykoupání jsme loudily. Babička byla výborná hospodyňka. Vytáhla z košíku bábovku, kterou jsme nikdy neviděly. Bábovky nás většinou dusily, jak jsme to hltaly, ale tahle byla jiná. Tak sladká a tak klouzavá. Ten zážitek se mi zavrtil do paměti a když jsem dospěla a babička už mezi námi nebyla, vzpomněla jsem si na to. Tak jsme s mamkou hledaly ve starých sešitech, co po babičce měla schované a hurá, recept byl na světě :-). U nás doma si získala své místo v oblíbenosti a vím, že když ji upeču, tak se po ní jen zapráší :-). Pokud nemám doma čokoládu Kaštany, tak tam dám jinou, to vůbec nevadí. Známe i jiné recepty na bábovky, tahle je hodně jednoduchá, ale vrací mě do dětství za babičkou. To byla pro mě jasná volba.“

250 g hladké mouky  
4 vejce  
250 g cukru  
½ skleničky oleje  
100–150 g čokolády (nejlepší jsou kaštany)  
1 kypřicí prášek do pečiva  
¾ skleničky vody  
vanilkový cukr

### Poleva

200 g hořké čokolády  
50 g másla  
rum dle chuti  
100 g oříšků na posypání bábovky (vlašské nebo lískové; upražit na pánvi s trochou másla, např. lžičkou)

Nejdříve si ušleháme sníh ze čtyřbílků. V druhé míse si utřeme žloutky s cukrem, přidáme vodu a olej, pak vsypeme mouku s kypřicím práškem a vanilkový cukr. Potom přidáme nastrohanou čokoládu Kaštany a nakonec zlehka vmícháme sníh.

Vymažeme si sádlem bábovkovou formu, vysypeme hrubší moukou, nalijeme těsto a dáme do předehřáté trouby na 190 °C zhruba na půl hodiny. Když se bábovka peče rychleji navrchu, přikryji to pečícím papírem.

Vychladlé vyklopíme a pocákáme rozpuštěnou čokoládou s kapkou rumu a posypeme opraženými vlašskými nebo lískovými ořechy.

Tato bábovka je krásně vláčná. Dá se při ní hodně improvizovat: třeba jaký druh čokolády nastroháme dovnitř, takovou chuť bude mít. Zdobení se také meze nekladou. Jednou jsem ji navrchu zdobila čokoládovou polevou a karamelizovanou hruškou. Je jednoduchá na přípravu, ale má úžasnou chuť. Stojí za vyzkoušením.









