

Bábovka s koňakovou polevou

„Tahle babiččina bábovka u nás nesmí chybět na jakémkoli výletu či automobilových závodech. Všem moc chutná, jelikož je vláčná a vydrží tak i několik dní.“

- 5 vajec
- 200 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 250 ml vaječného koňaku
- 250 ml oleje
- 300 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 2 polévkové lžíce kakaa
- 1 čajová lžice mleté kávy
- tuk
- hrubá mouka do formy

Z bílků vyšleháme tuhý sníh a žloutky s cukrem utřeme do pěny.

Přidáme koňak, olej, polohrubou mouku a prášek do pečiva. Nakonec zlehka vmícháme sníh. Do 1/3 těsta zamícháme kakao a lžičku mleté kávy. Do vymazané a hrubou moukou vysypané formy nalijeme část světlého těsta, na ni dáme tmavé těsto, které opatrně lžící protáhneme světlým těstem a nakonec přidáme světlé těsto. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C 40–45 min. Bábovku necháme chvíli zchladnout, ale ještě teplou ji vyklopíme.

Cukr s koňakem a žloutkem utřeme na hustou polevu. Je-li řídká, přidáme cukr. Je-li moc hustá, bílek. Až bude bábovka vlhát, polevou přelijeme povrch bábovky. To aby lépe zaschla. Dáme na podnos a ozdobíme šlehačkou, kterou jsme hotovou dochutili vaječným koňakem a cukrem. Dozdobíme ananasovými a jedlými květy.

Poleva

- 1 žloutek
- 200 g cukru
- 5 polévkových lžic vaječného koňaku

Na dokončení

- smetana ke šlehání (min. 31%)
- asi 2 polévkové lžíce vaječného koňaku
- moučkový cukr dle chuti

Zdobení

- květy ze sušených ananasů
- jedlé květy





