

Babiččina bábovka s vlašskými ořechy

„Forma, ve které je bábovka upečená, se dědí už několik generací. Je po mojí prababičce, kterou si bohužel nepamatuji, byl jsem moc malý. Dědí se i recept. Nejstarší, co si pamatuji je, jak ji pekla moje babička. Když ji cítím vonět čerstvě upečenou, je to pro mě jako cesta časem. Jako děčko jsem s babičkou musel chodit hrabat, otáčet a kopit seno pro králíky. Upřímně jsem to v té době nenáviděl, protože kamarádi mohli jít hrát fotbal nebo provádět cokoli jiného, zatímco já byl spálený od sluníčka a poškrábaný od sena. Ale s odstupem času to vidím jako hezkou část dětství a za nic bych to nevyměnil. Na téhle bábovce je báječné to, že je skvělá sama o sobě, není potřeba ji nijak zdobit, polévat ani dekorovat, a přitom je krásně vláčná, neudusíte se po dvou soustech. A je jednoduchá na přípravu, zvládne ji upéct opravdu každý.“

- 6 vajec
- 400 g cukru krupice
- 1 pravá vanilka
- 400 g bílého jogurtu
- 200 g oleje
- 200 g hladké mouky
- 300 g mletých vlašských ořechů
- 2 pytlíky prášku do pečiva
- máslo na vymazání formy

Formu vymažeme máslem a vysypeme trochou nasekaných ořechů. Vyšleháme bílky s 200 g cukru. Vyšleháme žloutky s 200 g cukru a poté k nim vmícháme všechny zbylé ingredience.

Nakonec obě směsi jemně smícháme a vlijeme do formy.

Pečeme při 180 °C cca 75 minut. Ke konci pečení, třeba po 60ti minutách není na škodu zkusit zabodnout špejli, jestli už náhodou bábovka nebude upečená. Pokud se na špejli už nic nelepí, bábovka je hotová.





