

## Bábovka s malinami

„Recept pro tuto bábovku mám od prababičky. Stejně jako forma, ve které budu bábovku péct. Forma patří tchýni a já jsem si jí jen půjčila. Tato forma je větší velikosti, a tak jsem si množství těsta upravila, aby byla trošku menší a já ji stihla včas upéct a odpovídá tím velikosti normální bábovky. U nás doma je to nejoblíbenější recept na bábovku a často jí pečú i bez ovoce.“

- 6 vajec pokojové teploty
- 300 g cukru krupice
- 450 g hrubé mouky + na vysypání formy
- 100 ml mléka či více
- 145 g másla pokojové teploty
- 1 lžička prášku do pečiva
- kakao (pár lžic)
- citrón (kůra + šťáva)
- 250 g malin (alternativně černého rybízu)
- 200 g kvalitní hořké čokolády
- 1 kelímek šlehačky na šlehání - chlazené (pro dekoraci)
- 1 vanilkový cukr
- cukr krupice dle chuti
- moučkový cukr na posypání – v cukřence
- 1 větvička máty
- olej ve spreji na vystříkání formy

Zapneme troubu na 180°C. Formu vystříkáme sprejem a vysypeme hrubou moukou. Odvážíme si suroviny.

Utřeme máslo s polovinou cukru (150 g), přidáme žloutky a šleháme do pěny.

Přilejeme ½ množství mléka, zapracujeme a pak přidáme ½ množství mouky zamíchanou s pečícím práškem. Opět zapracujeme zbytek mléka a nakonec i zbytek mouky.

V jiné míse (dobře odmaštěné, vytřené citrónem nebo octem) vyšleháme tuhý sníh z bílků a druhé poloviny cukru.

Bílky opatrně ručně vmícháme na několikrát do mísy s těstem.

Těsto rozdělíme na 2 poloviny. Do jedné zapracujeme maliny. Část (hrst) necháme na dekoraci, do druhé opatrně zamícháme kakao a nadrobno nasekanou čokoládu. Polovinu (cca 100 g) necháme na dekoraci.

Nalejeme do formy mozaiku, pořádně uhladíme, tak aby spíš uprostřed bábovky byl vždy méně těsta, pečením se vyboulí. Dáme péct (pokud je forma nestabilní na mřížce, položíme formu na plech).

Pečeme cca 45 – 55 min. Pokud bábovka bude rychle tmavnout, přikryjeme alobalem. Pomocí špejle zkontrolujeme, zda je bábovka upečená.

Necháme vystydnout cca 5–10min. a poté bábovku opatrně vyklopíme a necháme vystydnout.

Čokoládu nasekáme najemno, případně nastrouháme a nanese na teplou bábovku, kde se rozpustí. Necháme vychladnout. Našleháme šlehačku s cukrem, nazdobíme miskou máty a malinami a servírujeme.

Namáčíme si ukrojený plátek bábovky ve šlehačce.









