Bábovka á la Sacher

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 žloutky
2 PL rumu
230 g polohrubé mouky
5-6 PL mléka
2 PL kakaa
200 g másla nebo Hery
3 bílky
1 celé vejce
soli
1 bal Polevy tmavé
1 bal Vanilínového cukru
130 g cukru
0,5 bal Kypřicího prášku do pečiva

Postup

1. V míse utřeme do pěny máslo s celým vejcem a se žloutky, pak přidáme cukr, vanilínový cukr a rum a utřeme do hladké hmoty. Pak přidáváme mouku prosátou s kypřicím práškem, kakaem, solí a mléko – šleháme elektrických šlehačem na středním stupni otáček. Nakonec zapracujeme na nejnižším stupni otáček elektrického šlehače sníh z bílků.

2. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy na bábovku a dáme péct při teplotě cca 170-180 °C po dobu asi 40-45 minut.

3. Po upečení necháme bábovku zchladnout, pak ji vyklopíme na mřížku a zcela studenou bábovku polijeme polevou. Polevu připravíme podle návodu na obalu.