Bábovka z roku 1900

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 Hera (původně Smetol)
práškový cukr (původně tlučený)
vanilínový cukr nebo citr.kůra nebo pomeranč.kůra
2 žloutky
2 kostky cukru
30 g droždí
0,5 kg polohrubé mouky (uvedena pouze mouka)
asi 400 ml vlažného mléka
strouhaný perník - přibližně 150 g (původně 4 strouhané tabulky perníku)
sůl

Postup

Postup přípravy: V míse našleháme 2 vrchovaté lžíce Hery a 3 lžíce práškového cukru. Pak přidáme špetku soli, citronovou kůru (nebo van. cukr nebo kůru z pomeranče), 2 žloutky a hodně vyšleháme do pěny. Vsypeme mouku, kvásek (kvasnice + kost. cukr + trochu mléka), mléko a zadělám vláčné těsto. Necháme na teple kynout asi půl hodiny. Pak na vále vypracujeme a vyválíme silnější placku. Posypeme strouhaným perníkem, práškovým cukrem, troškou skořice a polijeme téměř celým zbytkem Hery, kterou si rozpustíme. Placku po krajích zahneme a srolujeme jako závin. Opatrně přeneseme do bábovkové formy, kterou jsme dobře vymastili rozehřátým tukem. Navrchu ještě potřeme Herou.
Necháme kynout 15 minut a v předehřáté troubě při 170 °C pečeme minim. 45-55 minut. Ještě horkou vyklopíme a ihned bohatě pocukrujeme práškovým cukrem smíchaným s vanilínovým cukrem.