

Bábovka ``karamelka``

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g poohrubé mouky

150 g třtinového cukru

1 vanilkový cukr

150 ml šlehačky

100 ml oleje

2 vejce

1 karamelový pudink

1 kypřicí prášek

Poleva:

1 tabulka opravdu hořké čokolády

1 lžíce másla

šťáva z půl citronu (nemusí být(šťáva dodá výsledné bábovce pikantnější chuť a vyváží sladkou chuť karamelu)

2 lžíce vody

Postup

Do rendlíku dáme lžici másla a cukr, za stálého míchání necháme rozpustit. Poté přilijeme mléko - ne naráz! (přiléváme postupně), olej a šlehačku - nesmí být studená z lednice, jinak se srazí. Povaříme skoro do bodu varu a stáhneme. Do mísy si prosijeme mouku z kypřicí, práškem a přidáme karamelový pudink. Tuto směs postupně přidáváme za stálého míchání, aby se nám nevytvořily hrudky do karamelového mléka. Poté přidáme dvě vejce - promícháme a nalijeme do vymazané a vysypané bábovkové či jiné formy. Pečeme asi 15 minut při 200 °C a poté dopékáme asi 45 minut na 180 °C. Nad parou si rozpustíme čokoládu, do které jsme přidali máslo, vodu a citronovou šťávu. Přelijeme bábovku a necháme zaschnout.