

Bábovka s čokoládou a rozinkami

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce nasekaná čokoláda

0,5 dl horká voda

rum

150 g cukr krupice

3 ks vejce

180 g polohrubá mouka

tuk na vymazání

na ozdobu::

0,5 dl olej

2 lžíce rozinky

1 balíček vanilkový cukr

mouka na vysypání

citron

0,5 balíčku - kypřicí prášek

0,5 balíčku - vanilkový pudinkový prášek

podle potřeby::

cukr moučka

2 lžíce vlašské ořechy

Postup

Na těsto vyšleháme žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem a přidáme olej. Dobře vymícháme.

Mezitím si rozinky nakládáme do rumu. Necháme odstát asi 30 minut. Citron dobře omyjeme a nastrouháme z něj kůru, z citronu vymačkáme čerstvou šťávu.

Bílky vyšleháme v tuhý sníh.

V jiné misce promícháme mouku, prášek do pečiva, pudinkový prášek, citronovou kůrou. Postupně přidáme ke směsi z vajíček. Těsto je hutnější, proto mouku prokládáme přidáváním horké vody po lžících. Nakonec přidáme rozinky, ořechy a čokoládu nasekané na kousky. Přimícháme trochu citronové šťávy a jemně vmícháme bílkový sníh.

Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme moukou, můžeme použít i menší plech. Bábovku s rozinkami a čokoládou pečeme na 180 °C asi 35 minut. Zda-li je těsto hotové, zjistíme špejlí, kterou zapíchneme do středu těsta. Zůstane-li nám čistá, máme hotovo.

Podáváme ke kávě či čaji a sypeme moučkovým cukrem, ale nemusíme.

Poznámka

Recept na bábovku, která se vždycky povede. S rozinkami naloženými v rumu, čokoládou a oříšky.