

Bábovka se svařeným vínem

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Třené těsto:

200 g měkkého másla

200 g cukru

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

4 vejce

200 g hladké mouky

2 zarovnané KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

100 g jemně nastrouhané hořké čokolády

strouhanka

Svažené víno:

75 ml červeného vína

2 PL citrónové šťávy

1-2 ks skořice vcelku

0,5 KL hřebíčku

1 PL cukru

0,5 citrónu - nastrouhaná kůra z

Poleva:

250 g prosátého moučkového cukru

2-3 PL citrónové šťávy

Postup

1. Červené víno svaříme s citronovou šťávou a kůrou, skořicí, hřebíčkem a cukrem. Necháme vychladnout a přecedíme přes síto.

2. Na třené těsto vyšleháme pomocí ručního šlehače máslo do pěny. Postupně přidáváme cukr a vanilínový cukr a mícháme tak dlouho, dokud nevznikne kompaktní hmota. Postupně přidáme vejce (každé vejce zašleháváme cca 0,5 minuty).

Smícháme mouku s kypřicím práškem, prosijeme a po částech při střední rychlosti vmícháme do máslové hmoty. Přilijeme svažené víno a zamícháme. Vmícháme čokoládu. Těsto vlijeme do vymaštěné a strouhankou vysypané bábovkové formy (prům. 22 cm) a dáme péct:

Elektrická trouba: cca 180 °C (předeheřát)

Horký vzduch: cca 160 °C (nepředeheřát)

Plynová trouba: cca stup. 3 (nepředeheřát)

Doba pečení: asi 50 minut

4. Bábovku necháme ve formě nejprve 10 minut zchladnout, poté ji vyklopíme na kuchyňskou mřížku a necháme zcela vychladnout.

5. Na polevu rozmícháme dohledka moučkový cukr s citrónovou šťávou a bábovku polevou potřeme. Do části polevy přidáme trochu červeného vína a touto obarvenou polevou postříkáme bílou polevu na bábovce.