

# BÁBOVKY



Bábovka á la Sacher	2	Bábovka »LUKÁŠEK«	18	Bábovka jablečno-ořechová vláčná	34
Bábovka - MAKOVEC	2	Bábovka ořechová s mákem	18	Bábovka jablečná - LIGHT	34
Bábovka mramorová	3	Bábovka od babičky	19	Bábovka kávovo-šlehačková	35
Bábovka ananasová	3	Bábovka olejová se sněhem	19	Bábovka keřfírová	35
Bábovka andělská	4	Bábovka olejová z celých vajec	20	Bábovka koňaková	36
Bábovka šlehačková I	4	Bábovka »PUŠKIN«	20	Bábovka maková	36
Bábovka šlehaná	5	Bábovka s jablky	21	Bábovka makovo-hrušková	37
Bábovka čokoládovo-ořechová	5	Bábovka s kandovaným ovocem	21	Bábovka makovo-jablečná hrnková	37
Bábovka černá	6	Bábovka s lískovými mletými ořechy	22	Bábovka maková hrnková	38
Bábovka Baalová	6	Bábovka s mandlínami	22	Bábovka jarní tvarohová	38
Bábovka babiččina	7	Bábovka s pudinkem	23	Bábovka tvarohová snadná	39
Bábovka babiččina mramorová	7	Bábovka s višněmi	23	Bábovka tvarohová	39
Bábovka s vaječným koňakem	8	Bábovka se studentskou pečetí	24	Bábovka tvarohová mramorová	40
Bábovka ze spařených žloutků	8	Bábovka z acidofilního mléka	24	Bábovka medová hrnková	40
Bábovka banánová I	9	Bábovka z čokolády MARGOT	25	Bábovka mrkvová	41
Bábovka banánová II	9	Bábovka z banánků v čokoládě	25	Bábovka mramorová s nugátovou polevou	41
Bábovka banánová III	10	Bábovka ze sodovky	26	Bábovka perníková hrnková	42
Bábovka banánovo-kávová	10	Bábovka z vaječného likéru	26	Bábovka ananasová plněná	42
Bábovka banánová s oříšky	11	Bábovka »BÍLÝ MOUŘENÍN«	27	Bábovka pomerančová	43
Bábovka barevná	11	Bábovka bramborová	27	Bábovka povídllová	43
Bábovičky pro zapékání	12	Bábovka »BURGUNSKÁ«	28	Bábovka prezidentská - čokoládová	44
Bábovka z medového piškotu	12	Bábovka citrónová	28	Bábovka pudinková hrnková	44
Bábovka »PIŠKOTKA«	13	Bábovka citrónová s exotickým ovocem	29	Bábovka punčová	45
Bábovka bez vajec	13	Bábovka lentilková	29	Bábovka rumová	45
Bábovka »ESKA«	14	Bábovka čokoládovo-rumová	30	Bábovka rumová s kokosem	46
Bábovka BLESKOVKA	14	Bábovka dvoupatrová s kokosem	30	Bábovka slavnostní z vaječného koňaku	46
Bábovka dvou barev	15	Bábovka šlehačková hrnková	31	Bábovka slavnostní velká	47
Bábovka majolková	15	Bábovka italská	31	Bábovka s višněmi	47
Bábovka jednoduchá mramorová	16	Bábovka jablečná	32	Bábovka zebrová hrnková	48
Bábovka cuketová	16	Bábovka jablečná bez tuku	32	Bábovka třená	48
Bábovka cuketová hrnková	17	Bábovka jablečná s kakaovým pudinkem	33	Bábovka GURMÁNKA	49
Bábovka černá ananasová hrnková	17	Bábovka jablečno-skořicová	33	Bábovka olejová s borůvkami	49
				Bábovka kokosová hrnková	50
				Bábovka kokosová s kousky čokolády	50

## Bábovka á la Sacher

### Ingredience:

200 g másla nebo Hery  
1 celé vejce  
3 žloutky  
3 bílky  
130 g cukru  
1 vanilkový cukr  
2 PL rumu  
5-6 PL mléka  
230 g polohrubé mouky  
1/2 bal kypřicího prášku  
špetka soli  
3 PL kakaa  
1 balíček tmavé polevy  
sekané mandle na ozdobu



### Postup:

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 prosátou mouku 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. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy na bábovku a dáme péct při teplotě cca 170-180 °C po dobu asi 40-45 min. Po upečení necháme bábovku zchladnout, pak ji vyklopíme na mřížku a zcela studenou bábovku polijeme polevou. Polevu připravíme podle návodu na obalu.

## Bábovka - MAKOVEC

### Ingredience:

3 žloutky  
250 g cukr písek  
1 sklenička oleje (250 ml)  
1 sklenička vody  
ze 3 bílků sníh  
250 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
1 miska mletý mák- asi 320 g i více

### Postup:

3 žloutky utřeme s 250 g cukru písek do pěny. Přidáváme po 1 skleničce olej a vodu současně s mletým mákem a polohrubou moukou smíchanou s práškem do pečiva.

Naposledy vmícháme tuhý sníh ze 3 bílků a nalijeme do vymazané bábovkové formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.



## Bábovka mramorová

### Ingredience:

125 g másla  
240 g cukr krupice  
5 žloutků  
citrónová kůra  
250 ml smetany  
1 prášek do pečiva  
420 g polohrubé mouky  
z 5 bílků sníh  
1 PL citrónové šťávy  
1 strouhaná hořká mandle  
másto na vymazání formy  
strouhanka na vysypání formy  
60 g strouhané čokolády nebo kakao rozmíchané v mléce na kašičku

### Příprava:

Do utřeného másla přidáme cukr, žloutky, jeden po druhém, citrónovou kůru a vše třeme 20-25 minut. Poté přidáváme po lžících polovinu mouky a všchnu smetanu.

Do zbytku mouky vmícháme celý prášek do pečiva. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který přidáváme současně s moukou do žloutkovo-máslového základu.

Lehce promíchané těsto rozdělíme na tři díly. První díl nalijeme do vymazané formy, do druhého dílu zamícháme strouhanou čokoládu nebo kakao, vlijeme do formy a do třetího dílu přikapeme citrónovou šťávu a strouhanou hořkou mandli a přidáme opět do formy.

Formu vložíme do předem předehřáté trouby a pečeme zhruba kolem 1 hodiny. Upečenou a prochladlou bábovku vyklopíme a pocukrujeme.

Tak zní recept.

Základní recepturu jsem dodržela, jen do třetího dílu jsem nasypala mleté vlašské ořechy a přidala Amaretto-Beatino.

Chuťově je moc dobrá.



## Bábovka ananasová

### Ingredience:

200 g moučkového cukru  
3 vejce  
2 dl rostlinného oleje  
1 balíček vanilkového cukru  
1 ananasový kompot  
vlažné mléko dle potřeby (asi 2 dl)  
3/4 balíčku prášku do pečiva  
500 g polohrubé mouky  
tuk na vymazání formy  
strouhanka nebo hrubá mouka na vysypání formy

### Příprava:

Olej, cukry a žloutky třeme do pěny. Potom přidáváme střídavě mouku smíchanou s práškem do pečiva a mléko až vznikne hustší lité těsto. Nakonec do těsta vmícháme na drobné kostičky nakrájený kompotovaný ananas i se šťávou a lehce zabalíme sníh z bílků. Formu na bábovku vymažeme tukem, vysypeme strouhankou nebo hrubou moukou a do formy nalijeme těsto. Pečeme v elektrické troubě při 180 °C cca 45 minut. Ke konci pečení můžeme snížit na 160 °C a dopečeme. Bábovku necháme po upečení ve formě mírně vychladnout, vyklopíme a pocukrujeme.



## Andělská bábovka

### **Ingredience:**

6 vajec  
1 šálek cukru  
1/8 lžičky soli  
1/2 lžičky mandlové příchuti  
1 a 1/2 šálku hladké mouky  
1/2 šálku vody  
1 lžička ztužovače šlehačky

### **Příprava:**

Do bílků přidáme ztužovač šlehačky a ušleháme hustý sníh. Přidáme polovinu cukru a promícháme. V druhé míse ušleháme žloutky s druhou půlkou cukru, přidáme sůl a mandlovou příchutí. Pak přidáváme střídavě mouku a vodu a pečlivě mícháme. Nakonec přidáme sníh z bílků. Pečeme ve velké vymazané a vysypané bábovkové formě. Při podávání se jednotlivé plátky mažou pikantním džemem - dobrý je jahodový. Tato bábovka je velmi netypická, ale lehoučká a velmi dobrá.



## Šlehačková bábovka I.

### **Ingredience:**

1/2 l polohrubé výběrové mouky  
1/4 l jemného krystalového cukru  
3 vejce  
1/4 litru šlehačky  
1/2 prášek do pečiva  
1 vanilkový cukr  
rozinky  
šlehačku

### **Příprava:**

Žloutky třeme s cukrem do pěny, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, rozinky, šlehačku a nakonec vmícháme sníh z bílků. Těsto vlijeme do bábovkové formy vymazané a vysypané a dáme do trouby péci.



## Šlehačková bábovka II.

### **Ingredience:**

4 vejce  
1,5 skleničky krystalového cukru  
3 skleničky polohrubé mouky  
1/4 l šlehačky  
1 vanilkový cukr  
1 prášek do pečiva

Pozn.: 1 sklenička = 1 dcl

### **Příprava:**

Dobře utřeme celá vejce s cukrem. Vmícháme šlehačku, polohrubou mouku s práškem do pečiva a vanilkový cukr. Formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Pečeme zvolna cca 3/4 hodiny při 180 °C.



## Bábovka šlehaná

### Ingredience:

240 g moučkového cukru  
6 vajec  
240g polohrubé mouky  
strouhaná citrónová kůra  
tuk a mouka na formu

### Příprava:

Cukr a celá vejce šleháme v misce do zhoustnutí. Pomalu přimícháváme mouku a citrónovou kůru. Těsto vlijeme do předem vymazané a vysypané formy. V předehřáté formě pečeme dočervena.



## Bábovka čokoládovo-ořechová

### Ingredience:

150 g másla nebo rostlinného tuku  
200 g cukru  
5 vajec  
450 g hrubé mouky  
mléko pokojové teploty dle potřeby (cca 2 dl)  
100 g strouhaných vlašských ořechů  
1 balíček prášku do pečiva  
tuk a mouka na formu  
100 g strouhané čokolády na vaření nebo jiné hořké čokolády

### Příprava:

Utráme žloutky s máslem a cukrem do pěny (nejrychlejší je pracovat v robotu). Mouku, ořechy, čokoládu a prášek do pečiva smícháme. Do utřeného základu přidáváme střídavě moučnou směs, mléko a ušlehané bílky. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme při 170 °C v elektrické troubě (v horkovzdušné troubě 150 °C), před dopečením teplotu snížíme. Po upečení necháme částečně vychladnout bábovku ve formě, potom vyklopíme a pocukrujeme. Můžeme též polévat čokoládovou tmavou či bílou polevou a zdobit vlašskými ořechy nebo čokoládovou polevu pocákáme ozdobně čárkami světlé polevy.



## Bábovka černá

### Ingredience:

#### Kvásek:

4 lžíce vlažné vody  
1 balíček suchých kvasnic (7g)  
1 lžíce cukru  
4 lžíce mouky

#### Těsto:

110 g másla  
8 lžíc cukru  
60 g modrého pomletého máku  
2 žloutky  
4 vejce  
1 vanilkový cukr  
110 g tmavé nastrouhané čokolády  
1 lžička mleté skořice  
1/2 lžičky mletých hřebíčků  
1 lžíce medu  
nastrouhaná kůra z 1/2 citronu  
1/2 hrnku polohrubé mouky  
1/2 lžičky soli

### Příprava:

Připravit kvásek a nechat jej po 30 minutách vzejít.

Všechny ingredience musí být pokojové teploty. Našlehát másto s křem dolehka. Postupně dovnitř zašlehávat žloutky a vejce. Vmíchat dovnitř mák, čokoládu, skořici, kůru a med. Zamíchat do těsta přesát mouku se solí. Přidat kvásek a dobře ho vpracovat dohladka.

Naplnit vymaštěnou bábovkovou formu a přikryté nechat nakynout, asi po 1 1/2 hodiny.

Předehřát troubu na 230°C a péct po 20min. do tmavohněda. Potom snížit teplotu na 180°C a dále péct, až je bábovka hotová (vyzkoušet špejlí). Vyklopit a nechat úplně vystydnout. Před podáváním pocukrovat.



## Bábovka Baalova

### Ingredience:

1/2 kg polohrubé mouky  
10 PL cukru  
1/2 HERY  
2 vejce  
1 prášek do pečiva  
1 vanilkový cukr  
hrnek másla  
maselný papír od másla

### Příprava:

Všechny suroviny smícháme a vytvoříme těsto.

Troubu zapneme na 180 °C.

Formu na bábovku vymažeme papírem od másla a nalijeme těsto.



## Bábovka babiččina

### Ingredience:

3 vejce  
120 g tuku (nejlépe HERA)  
150 g cukru krupice  
250 g polohrubé mouky  
190 ml mléka  
vanilkový cukr  
1/3 prášku do pečiva  
kakao  
3 PL rumu

### Příprava:

Změklý tuk našlehat s cukrem a vanilinovým cukrem, postupně přidat žloutky a rum (není nutný) a našlehat do pěny. Střídavě přidávat mouku a mléko (mělo by mít pokojovou teplotu). Jako poslední přidat hrstičku mouku smíchanou s práškem do pečiva. Z bílků ušlehat tuhý sníh a opatrně vmíchat do těsta.

Na dno bábovkové formy nalít cca 2/3 těsta, zbytek obarvit kakaem, nalít na vrch a zlehka promíchat, aby se těsta promísila a udělala mramorový vzor.

Péct v předehřáté troubě při 170°C cca 35 - 45 minut podle trouby.

Toto množství je na malou formu.

Rumu může být i víc, dávám od oka :o)



## Bábovka babiččina mramorová

### Ingredience:

120 g tuku  
200 g moučkového cukru  
5 vajec  
200 g hladké mouky  
200 g polohrubé mouky  
2/3 balíček prášičího prášku do pečiva  
1/4 l mléka  
2 lžičky kakaa  
tuk na vyčištění a hrubá mouka na vysypání formy  
vanilkový a vanilkový cukr na posypání

### Příprava:

Změklý tuk napěníme s polovinou dávky cukru, postupně přidáváme žloutky a třeme, až je pěna lehká. Přidáme část mouky a mléko a vše promícháme.

Z bílků ušleháme sníh, přidáme zbylý cukr a ušleháme dohusta. Lehce jej vmícháme do těsta současně se zbylou moukou prosátou s kypřicím práškem. Asi do třetiny těsta lehce vmícháme prosáté kakao.

Velkou formu na bábovku dobře vytřeme tukem, vysypeme moukou, nalijeme do ní větší část světlého těsta. Pak přidáme těsto s kakaem a obě těsta trochu promícháme vidličkou tak, aby vzniklo mramorování.

Formu doplníme světlým těstem, to shrneme více ke krajům a hned vložíme do trouby vyhřáté na 180 stupňů (mírně vyhřátá). Bábovku pečeme asi 50 minut.

Je-li bábovka již upečená, poznáme vpichem špejle do nejvyššího místa. Vytáhneme-li ji suchou bez těsta, je upečená. Bábovku necháme stát ve formě asi pět minut, pak ji vyklopíme a hned pocukrujeme. Krájíme po vychladnutí.



## Bábovka s vaječným koňakem

### Ingredience:

10 PL polohrubé mouky  
10 PL pískového cukru  
1/2 prášku do pečiva  
10 PL oleje  
10 PL vaječného koňaku  
4 vejce  
hrst sekaných ořechů  
rozinky  
kakao

### Příprava:

Ve šlehači šleháme nejdříve vejce s cukrem, přidáme olej s koňakem a na konec zlehka vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Přihodíme ořechy a rozinky a v jedné třetině těsta rozmícháme kakao. Pak dáme péct.



## Bábovka ze spařených žloutků

### Ingredience:

3 žloutky  
sníh ze 3 bílků  
180 g cukr písk.  
6 PL vařící vody  
200 g olej  
1/4 prášku do pečiva  
200 g polohrubé mouky  
1 PL horké mouky  
1 PL kakaa

### Příprava:

V el. šlehači šleháme žloutky zalité vařící vodou a hned dosypeme cukrem (asi 10- 15 minut). Přidáme olej a bez šlehání přidáváme mouku s práškem do pečiva a sníh. Dvě třetiny těsta dáme do vymazané a strouhankou vysypané bábovkové formy. Do 1/3 dáme kakao rozmíchané ve vodě. Pečeme v nevyhřáté troubě asi 40 minut - 200°C.

Pro vylepšení receptu můžete ubrat 55 g pol. mouky a nahradit 50 g mletými ořechy. Je to osvědčený recept, používám ho již 30 let.





## Bábovka banánová I

### **Ingredience:**

2 vejce  
200 g krupice  
150 g másla  
3-5 banánů  
1dl vody  
300 g polohrubé mouky  
1 lžička jedlé sody  
lžička prášku do pečiva  
1/2 lžičky soli  
100 g vlašských ořechů

### **Příprava:**

V míse šleháme cukr s tukem, vmícháme vejce a rozmačkané banány s vodou. Ještě 30 vteřin prošleháme a vsypeme promíchané ostatní přísady a nakonec sekaná jádra ořechů.

Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy a pečeme ve středně horké troubě 35-40 minut. Můžeme zdobit citrónovou polevou, bábovka zůstává dlouho vláčná a nevysychá.



## Bábovka banánová II

### **Ingredience:**

400 polohrubé mouky  
4 středně velké banány  
250 g cukru  
100 g másla  
3 vejce  
1 prášek do pečiva  
8 lžic smetany  
10 g tuku  
strouhankou  
kokosem  
rum nebo citrónová šťáva  
1 lžička čokoládové polevy

### **Příprava:**

Máslo utřeme s cukrem a žlutky, mouku smícháme s práškem do pečiva a banány si rozmačkáme či rozmixujeme. Do utřeného másla postupně vmícháváme banány a mouku a střídavě přidáváme smetanu. Z bílků si ušleháme pevný sníh a opatrně nakonec vmícháme. Formu na bábovku si vymažeme tukem a vsypeme strouhankou a naplníme těstem.

Bábovku pečeme pozvolna cca 45-60 minut.

Hotovou ji vyklopíme na mřížku a propíchneme špejlí na několika místech, do kterých kápneme rum nebo citrónovou šťávu. Nakonec celou bábovku polijeme čokoládovou polevou a posypeme kokosem.



## Bábovka banánová III

### **Ingredience:**

250 g tuku (HERA)  
250 g jemného krystalu  
250 g polohrubé mouky  
250 g rozmixovaných banánů /cca 4 středně velké/  
4 vejce  
1 prášek do pečiva  
1 vanilkový cukr

### **Příprava:**

Rozehrějeme troubu. Formu vymažeme olejem a vysypeme moukou. Třeme tuk s cukrem, postupně vmícháme žlutky. Přidáme rozmixované banány a střídavě mouku, smíchanou s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem, sníž ze 4 bílků.

Vlijeme do formy, pečeme ve středně vyhřáté troubě.

PS1: Můžete upéct na plechu, na tento ovocný piškot pokládejte na plátky nařezané banány a polejte čokoládovou polevou.

PS2: Můžete použít i jiné měkké ovoce. Tímto způsobem likvidují taky "loňské" zavařeniny meruněk.



## Bábovka banánovo-kávová

### **Ingredience:**

4 vejce  
2 hrnky polohrubé mouky  
1/2 hrnku oleje  
1 hrnek cukru krupice  
5-6 lžiček silné kávy  
4 banány (středně velikosti)  
1 kypřicí prášek do pečiva  
másto a hrubá mouka na formu

-případně čokoládová poleva na ozdobení

### **Příprava:**

Vejce vyklepneme do větší misky a utřeme s cukrem, poté přidáme mouku, prášek do pečiva a olej. Pokud je těsto příliš tuhé (nevyteče samo z misky), přidáme trochu mléka. Umixujeme nebo rozmačkáme banány a postupně je vmícháme do těsta. Nakonec přidáme kávu a znovu vše pořádně promícháme.

Nakonec obsah mísy vylijeme do předem vymazané a vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě asi 45 min.

Hotovou bábovku můžeme polít čokoládovou polevou, což vřele doporučuji, protože samotná bábovka není až tak sladká.



## Bábovka banánová s oříšky

### **Ingredience:**

140 g másla  
180 g moučkového cukru  
5 vajec  
1 vyzrálý banán  
140 g polohrubé mouky  
100 g oříšků,  
1 vanilkový cukr  
1/3 kypřicího prášku

piškoty na vysypání formy

### **Příprava:**

V míse utřeme máslo s většinou cukru a žloutky do pěny. Pak přidáme na drobné kostičky nakrájený banán. Z bílků a zbytku cukru ušleháme tuhý sníh a spolu s moukou, kypřicím práškem a hrubě strouhanými oříšky přidáme do směsi. Těsto nalijeme do vymazané a rozemletými piškoty vysypané formy. Pečeme zvolna asi 50 minut.



## Bábovka barevná

### **Ingredience:**

250 g pomazánkového másla  
200 g pískového cukru  
1 balíček vanilinového cukru  
2 vejce  
200 g polohrubé mouky  
1 balíček prášku do pečiva  
kandované ovoce a čokoláda,  
tuk na vymazání formy

### **Příprava:**

Pomazánkové máslo utřeme s vanilinovým cukrem do pěny. Vmícháme vejce a přeseitou polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec lehce vmícháme na kostičky pokrájené kandované ovoce a čokoládu (*nebo použijeme Studentskou pečeť*).

Těsto rozetřeme do tukem vymazané a moukou vysypané bábovkové formy, vložíme do předehřáté trouby a zvolna upečeme.

Vychladlou bábovku pocukrujeme nebo přelijeme čokoládovou polevou.



## Bábovičky pro zamilované - VALENTÝN

### **Ingredience:**

Konečně jsem našla tu správnou bábovičku, kterou jsem hledala pro Fideho, je to receptík od Ivana Vodochodského a je určen na oslavu Valentýna...ale květen je měsíc složený z 31 Valentýnků, tak snad nějaké partnerce či partnerovi udělá radost...:-))

85 g čokolády na vaření  
85 g másla  
1 vanilkový lusk  
3 celá vejce  
2 žloutky  
6 PL cukru moučka  
3 PL hladké mouky  
tuk na vymazání formiček  
lístky máty na ozdobení  
čerstvé jahody  
jogurt  
šlehačka nebo zakysaná smetana



### **Příprava:**

Čokoládu nalámeme na kousky, vložíme na misku umístěnou nad vodní lázní a přidáme k ní stejné množství másla. Trochu rozpuštěné čokolády si necháme na zdobení talíře. Do mísy rozklepneme tři celá vejce, přidáme žloutky, cukr a vanilku a vše dohromady promícháme.

Přisypeme trochu proseté mouky a při nízkých otáčkách lehce pomalu vmícháváme do čokoládové směsi. Připravenou směsí naplníme vymazané kovové bábovičky (asi 1 cm pod okraj). Pečeme v troubě při 200° C asi 6 minut. Vyklopíme na talíř a můžeme posypat moučkovým cukrem.

### **Tip:**

Zdobíme šlehačkou, jogurtem nebo smetanou, jahodami a lístky čerstvé máty.

## Bábovka z mechového piškotu

### **Ingredience:**

450 g polohrubé mouky  
300 g pískového cukru  
250 g másla  
4 žloutky  
1 vanilkový pudink  
1 balíček kypřicího prášku  
1/4 l mléka  
šťáva z kůry z 1/2 citronu  
tuk na vymazání formiček  
jemná strouhanka na vysypání formiček



### **Poznámka:**

Těm, co připravují pouze jednu bábovičku, ponechávám vlastní možnost pro přepočítání gramů...neboť opakování *čehokoli* je matkou moudrosti... :-))

### **Příprava:**

Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny, přidáme citrónovou šťávu a strouhanou kůru. Po lžičkách přidáváme střídavě mléko a mouku přesetou s pudinkem a kypřicím práškem. Nakonec lehkým obracením vmícháme tuhý sníh ze 4 bílků.

Těsto plníme do vymaštěných a vysypaných formiček, rozetřeme od středu ke krajům a pečeme v předehřáté troubě při mírné teplotě. Vychladlé bábovičky vyklopíme a posypeme vanilkovým cukrem. Zůstávají vláčné a chutné delší dobu.



## Bábovka »PIŠKOTKA«

### Ingrediencie:

1 balíček kakaových piškotů  
4 vejce  
160 g tuku (HERA, Perla)  
160 g cukru  
250 g hladká mouka  
1 prášek do pečiva  
1/8 l mléka  
marmeláda  
strouhaný kokos  
rozinky, mleté ořechy, rum



### Příprava:

Vejce, cukr a tuk utřeme do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva a mléko. Nakonec přisypeme rozinky, ořechy. Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme kokosem. Rozetřeme do ní třetinu těsta. Na těsto naskládáme těsně k sobě piškoty, které jsme předtím vždy po dvou slepili marmeládou a pokapali rumem. Překryjeme druhou třetinou těsta, položíme další vrstvu piškotů a zbytek těsta. Upečeme - asi 40 minut ve středně vyhřáté troubě.

Po vychladnutí můžeme polít čokoládovou polevou, není nutné, nádherně voní kokosem.



## Bábovka bez vajec

### Ingrediencie:

300 g polohrubé mouky  
200 g moučkového cukru  
100 g rozpuštěného másla  
1/2 hrnečku mléka  
1 prášek do pečiva  
rozinky  
oříšky  
*možno přidat špetičku žlutého potravinářského barviva.*

### Příprava:

Vše smícháme, vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a ve vyhřáté troubě upečeme *durůžova*.

### Poznámka:

Recept je odzkoušen. Bývala to perfektní věc, dokud ještě neexistovaly celotýdenní prodeje potravin a v lednici zrovna nebylo ani jedno vajíčko a všechny honila mlsná na bábovku... a s tím potravinářským barvivem to je navíc tak krásně žluté jako z domácích vajíček...



## Bábovka »ESKA«

### Ingredience:

1,5 sklenice pšeničné mouky  
0,5 sklenice bramborové mouky (solamylu)  
6 vajec  
1 sklenice cukru  
1 rozpuštěné máslo  
1 vanilkový cukr  
2 lžičky kakaa  
1 lžička kypřicího prášku do pečiva  
několik kapek mandlové esence  
1 lžička citrónové kůry  
moučkový cukr na posypání

### Příprava:

Vejce šleháme s cukrem v parní lázni, až je objem hmoty dvakrát tak velký. Ochladíme, přidáme mouku, škrob a prášek do pečiva a mícháme. Za stálého míchání postupně přidáváme mléko, vanilkový cukr, aroma a kůru z citrónu.

Dvě třetiny těsta vlijeme do formy vymazané tukem a do zbytku těsta přidáme kakao. Poté vlijeme tmavé těsto na bílé a lehce zamícháme, aby se utvořila »eska«.

Pečeme 45 minut při teplotě 170 °C.

Vychladlou bábovku posypeme moučkovým cukrem.



## Bábovka BLESKOVKA

doba přípravy je cca **10 minut**

### Ingredience:

2 hrnky polohrubé mouky  
1 hrnek cukru krupice (krystalu)  
1 sáček vanilínového cukru  
1/2 hrnku oleje  
2 vejce  
1 prášek do pečiva

### Příprava:

Vše smícháme (nemusíme šlehat z bílků sníh) a vlijeme do vymazané a vysypané formy. Můžeme, když chceme, 1/3 těsta obarvit kakaem, abychom získali mramorovou bábovku. Dáme péct.



## Bábovka dvou barev

### **Ingredience:**

5 celá vejce  
14 lžic krupicového cukru  
2 vanilkové cukry  
16 vrchovatých lžic polohrubé mouky  
2 šlehačky – 250 ml  
1 ½ prášku do pečiva  
3 lžíce kakaa

### **Příprava:**

Šleháme vejce, přidáme cukr a vanilkový cukr, přidáme mouku s práškem do pečiva a nakonec vlijeme obě šlehačky a šleháme ještě asi 5 minut. Těsto rozdělíme do dvou misek a v jedné do těsta přidáme kakao. Do vymazané a vysypané formy dáme nejprve polovinu světlého těsta, pak dáme všechno těsto s kakaem a navrch dáme zbytek světlého těsta. Pečeme v předehřáté troubě na 175 °C po dobu asi 45 minut.



## Bábovka majolková

### **Ingredience:**

2 1/4 hrnku polohrubé mouky,  
1/2 hrnku cukru,  
1 hrnek mléka  
2 malé majolky  
1 prášek do pečiva,  
tuk na vymazání a strouhanka na vysypání

### **Příprava:**

Mouku, cukr, prášek do pečiva, mléko a majolku dobře promícháme a nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Část těsta obarvíme přidáním kakaa. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 45 minut.



## Bábovka jednoduchá mramorová

### Ingredience:

2-3 vejce  
1/2 hrnku oleje  
1 hrnek cukru  
2 hrnky polohrubé mouky  
1 hrnek mléka  
1 prášek do pečiva  
1 vanilkový cukr  
citrónová kůra  
ořechy, kakao

tuk na vymazání formy  
hrubou mouku na vysypání formy  
moučkový cukr na posypání

### Příprava:

Vejce, olej a cukr ušleháme v míse. Poté přidáme ostatní suroviny (mouku, mléko, prášek do pečiva., vanil. cukr, citrónovou kůru, ořechy). Zpracujeme tekuté těsto a do půlky vmícháme kakao. Na střídačku lijeme do vymazané a vysypané formy světlé a tmavé těsto, tím vznikne mramorový vzhled. Dáme péct do trouby cca 180 stupňů. Zdali je bábovka hotová zjistíme zapichnutím špejle, jestli se na ní těsto nelepí je hotovo. Bábovku vyklopíme na talíř posypeme moučkovým cukrem.

Dobrou chuť!



## Bábovka cuketová

### Ingredience:

350 g cukety  
350 g polohrubé mouky  
300 g cukru  
1 vanilkový cukr  
prášek do pečiva,  
2 skořicové cukry  
2 vejce  
1 PL oleje  
hrnek nasekaných ořechů  
rozinky

### Příprava:

Cukety očistíme a najemno nastrouháme. Důkladně je promícháme s moukou, práškem a cukrem. V menší misce vymícháme vanilkový cukr, vejce a skořicový cukr. Směs přidáme do těsta a přidáme olej, ořechy a rozinky.

Vylijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme v mírně vyhřáté troubě při 180 °C asi 40 minut. Vychladlou vybereme z formy a polijeme čokoládovou polevou. My doma ji nepoléváme.





## Bábovka cuketová hrnková

### **Ingredience:**

2 - 2 1/2 hrnečku polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
1 hrneček cukru krupice  
1 vanilkový cukr  
2 vejce  
5 PL oleje  
1 hrneček mléka  
1 hrneček nastrouhané cukety  
1 PL kakaa  
50 g nejmenno nakrájených lískových oříšků  
tuk na vymazání  
hrubá mouka na vysypání bábovkové formy

### **Příprava:**

Mouku smícháme s práškem do pečiva a prosejeme. Přidáme cukr krupici, vanilkový cukr, žloutky, olej, mléko, nastrouhanou cuketu, kakao a nakrájené oříšky. Vymícháme těsto a zlehčíme tuhým sněhem z bílků. Naplníme formu a upečeme při 160 °C. Pomocí špejle zjistíme, zda je bábovka upečená. Hotovou pocukrujeme nebo přelijeme čokoládovou polevou.



## Bábovka černá ananasová hrnková

### **Ingredience:**

měříme na čtvrtlitrové hrnky:  
2 hrnky polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
1 hrnek cukru krupice  
1/2 hrnku oleje  
1 vanilkový cukr (nemusí být)  
1/2 hrnku strouhaných ořechů (vlašských nebo lískových)  
2 vejce  
100 g nastrouhané hořké čokolády  
mléko (je potřeba asi 1/2 hrnku)  
rum  
ananasový kompot  
tuk, strouhanka na formu

Na ozdobu: čokoládová poleva, půlky ořechů, barevná rýže

### **Příprava:**

Ananas slijeme, nakrájíme na drobné kostičky, zakapeme několika lžícemi rumu, přisypeme ořechy, promícháme a necháme odstat (ananas se v oříškách obalí). Nejlépe v robotu ušleháme vejce, olej, cukry a strouhanou čokoládu do pěny. Do napěněné hmoty zamícháme mouku s práškem do pečiva střídavě s mlékem a nakonec ananas s ořechy. Promícháme a vlijeme do vymaštěné a vysypané formy. Pečeme při 180 °C asi 45 minut, ke konci pečení teplotu snížíme cca na 160 °C. Upečenou a vychladlou bábovku můžeme zdobit dle libosti. Dobrá je čokoládová poleva extra tmavá, ořechy a barevná cukrová rýže.

**Poznámka:** nechceme-li bábovku, tak se z uvedené dávky těsta dají upéci 2 chlebičky ve střední formě.



## Bábovka »LUKÁŠEK«

### **Ingredience:**

20 dkg másla  
25 dkg cukru  
25 dkg polohrubé mouky  
 $\frac{1}{2}$  prášku do pečiva  
3-4 vajíčka  
2-3 lžíce mléka  
20 dkg mletých ořechů  
1 tabulka čokolády na vaření

### **Příprava:**

Utřeme máslo s cukrem, postupně přidáváme celá vajíčka (vůbec není zapotřebí oddělovat žloutky od bílků). Řádně vyšleháme. Poté opatrně přidáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva, ořechy a nakonec jemně přimícháme nastrouhanou čokoládu.

Pečeme asi tři čtvrtě hodiny.

P.S. Tato bábovka je vynikající. Díky máslu a ořechům je nádherně vláčná a vůbec není suchá.

U nás vždy vydrží nejdéle tři hodiny ( mám to odstopované :-)) )



## Bábovka ořechová s mákem

### **Ingredience:**

1 HERA  
150 g cukru krupice  
1 vanilkový cukr  
4 vejce  
200 g hladké mouky  
1 prášek do pečiva  
1 hrst NEVLETÉHO máku  
2 hrsti vlašských ořechů (nahrubo nasekaných)  
citrónová kůra

### **Příprava:**

Vejce ušleháme s cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme mák, ořechy, citrónovou kůru, mouku s kypřícím práškem a nakonec zamícháme vlažnou rozpuštěnou HERU. Nalijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané bábovkové formy a pečeme asi 40 min.



## Bábovka od babičky

### **Ingredience:**

400 g polohrubé mouky,  
1 prášek do pečiva,  
6 vajec,  
250 g cukru,  
250 g másla,  
1/4 l mléka,  
1 vanilkový cukr,  
případně kakao

### **Příprava:**

Ručním šlehačem ušleháme sníh z bílků a pomalu přidáváme ostatní přísady. Do poloviny těsta můžeme vmíchat kakao.

Formu vymažeme sádlem (či jiným tukem), vysypeme strouhankou, kokosem, případně hrubou moukou, nalijeme do ní nejprve světlé těsto a na ně tmavé a můžeme opatrně obrácenou vařečkou promíchat.



## Bábovka olejová se sněhem

### **Ingredience:**

2 hrnky polohrubé mouky  
1 hrnek cukru  
1/2 hrnku oleje  
3 vejce  
1/2 prášku do pečiva  
1/2 hrnek mléka  
tuk a mouka na vymazání a vysypání formy

### **Příprava:**

ve šlehačce cukr utřeme se žloutky a s olejem. Po částech přidáváme mléko a mouku s promíchaným práškem do pečiva. Nakonec lehce vmícháme sníh ušlehaný se zbytkem cukru. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme zvolna asi 35-40 minut.



## Bábovka olejová z celých vajec

### **Ingredience:**

2 hrnky polohrubé mouky  
1 hrnek cukru  
1/2 hrnku oleje  
1 hrnek mléka  
3 vejce  
prášek do pečiva  
tuk na vymazání a strouhanka na vysypání formy

### **Příprava:**

Mouku, cukr, olej, mléko, vejce a prášek do pečiva vložíme do mísy, dobře promícháme a vlijeme do strouhankou vysypané formy. Pečeme ve vyhřáté formě asi 35-40 minut.



## Bábovka »PUŠKIN«

### **Ingredience:**

200 g změkklého másla  
80 g cukru moučky  
50 g kakaa  
80 g cukru krupice  
7 žloutků  
7 bílků  
100 g vlašských jader  
200 g piškotových drobečků  
máslu na vymazání, cukr krupice na vysypání

### **Příprava:**

Změkklé máslo, cukr moučku, kakao a žloutky vyšleháme dokrémo. Z bílků a cukru krupice ušleháme pevný sníh. Obě směsi lehce spojíme a přidáme směs drobečků a ořechů. Pečeme ve vodní lázni ve vymazané a vysypané formě při 175 °C asi 60 minut.



## Bábovka s jablky

### **Ingrediencie:**

300 gramů polohrubé mouky  
250 gramů cukru  
80 gramů tuku (máslo,..)  
300 gramů strouhaných jablek  
3 vejce  
1 prášek do pečiva  
1 vanilkový cukr  
hrst strouhaných oříšků (může být i kokos)

### **Příprava:**

Cukr, vanilkový cukr, tuk a žloutky rozmixujeme dohladka, vmícháme mouku s práškem do pečiva, jablka, oříšky a nakonec sníh z bílků.

Pečeme na 170 - 180 stupňů, zhruba 45 minut.



## Bábovka s kandovaným ovocem

### **Ingrediencie:**

200 g másla  
200 g moučkového cukru  
4 vejce  
1 vanilkový cukr  
500 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
1/8 mléka  
15 g rozinek  
100 g sekaných mandlí  
100 g sekaného kandovaného ovoce  
cukr  
mouka na formu



### **Příprava:**

Máslo utřeme do pěny, přidáme cukr, vejce a vanilkový cukr. Po lžících přidáváme mouku promíchanou s práškem do pečiva. Opatrně vmícháme vlažné mléko, přidáme rozinky, sekané mandle a kandované ovoce.

Upečeme ve vymazané a moukou vysypané formě.



## Bábovka s lískovými oříšky

### **Ingredience:**

150 g másla  
250 g cukru  
4 vejce  
kůra z 1/2 citronu  
3 PL rumu  
400 g hrubé mouky  
2 dl mléka  
1 kypřicí prášek  
150 g mletých lískových oříšků  
50 g hořké čokolády  
tuk na vymazání formy,  
mouka na vysypání formy.

### **Příprava:**

Žloutky vymícháme s cukrem, přidáme rozpuštěné máslo a ostatní přísady kromě oříšků a čokolády. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Do půlky těsta přidáme strouhanou čokoládu, do druhé půlky strouhané oříšky. Do vymazané a vysypané bábovkové formy přilijeme bílé těsto, na ně tmavé a dáme upéct.

### **Tip:**

Místo lískových oříšků použijte vlašské ořechy.



## Bábovka s mandlemi

### **Ingredience:**

kostka droždí (42 g)  
200 ml vlažného mléka  
1 kostička cukru  
80 g medu  
2 vejce  
sůl  
500 g polohrubé mouky  
125 g másla  
50 g rozinek  
2 lžce rumu  
150 g loupaných mandlí  
moučkový cukr na pocukrování

### **Příprava:**

Z droždí, vlažného mléka, kostky cukru, medu a trošky soli necháme vzejít kvásek. Na směs přesijeme mouku a promícháme. Přidáme vločky másla a hněteme až budeme mít vláčné těsto (bude dělat bubliny, nelepí se na stěny mísy ani na vařečku).

Těsto poprášíme moukou a necháme v teple, přikryté, kynout (1/2 hod).

Rozinky pokapeme rumem a necháme odležet.

Vymažeme formu na bábovku a na dno poklademe mandličky do každé prohlubně jednu.

Do vykynutého těsta vmícháme rozinky a dáme do formy, kde ještě necháme 1/2 hodiny kynout. Troupu předehřejeme na 180 stupňů (horkovzdušnou na 160).

Bábovku pečeme pomalu cca 50 až 60 minut. Po dopečení necháme ještě cca 5 minut dojít v troubě, následně vyklopíme a před podáváním pocukrujeme moučkovým cukrem.



## Bábovka s pudinkem

### **Ingredience:**

360 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
1 pudinkový vanilkový prášek  
citrónová kůra  
6 vajec  
300 g krupicového cukru  
1 dl oleje  
1 dl horké vody  
1 vanilkový cukr,  
1 PL citrónové šťávy  
2 PL nasekaných vlašských ořechů  
rozinky naložené v rumu (množství dle chuti)  
nasekaná čokoláda,  
kandované ovoce pokrácené- nemusí být

### **Příprava:**

Mouku smícháme s práškem do pečiva, pudinkovým vanilkovým práškem a nastrouhanou citrónovou kůrou. Žloutky ušleháme s cukrem a olejem do husta a za stálého šlehání přidáváme po 2 PL horké vody, vždy po chvilkách až do vypotřebování 1 dl. Pak jemně přidáme tuhy sníh ušlehaný z bílků a vanilkového cukru a PL citrónové šťávy. Nakonec vmícháme sekané ořechy, spařené a v rumu namočené rozinky a nasekanou čokoládu s nakrájeným kandovaným ovocem (nemusí být). Těsto vlijeme do vymazané a strouhankou vysypané velké formy na bábovku. Dáme do předehřáté trouby na 180°C a pečeme asi 50 minut. Špejlí zjišťujeme stav propečení a hotovou bábovku vyklopíme na mřížku, hned pocukujeme a necháme vystydnout.



## Bábovka s višněmi

### **Ingredience:**

1 sklenici (asi 720 g) višní  
250 g másla či rostlinného tuku  
250 g cukru krupice  
3 lžíce rumu či citrónové šťávy  
4 vejce  
380 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
1/2 lžičky mleté skořice  
1 PL (150 g) čokoládové polevy  
třídač a strouhanku do formy

### **Příprava:**

1. Kompotované višně scedíme, necháme okapat a vypeckujeme. Máslo, cukr a rum utřeme do pěny. Postupně přimícháme vejce, mouku s práškem do pečiva a skořici.
2. Bábovkovou formu o průměru asi 24 cm a obsahu 1 1/2 l vymažeme a vysypeme strouhankou. Nalijeme do ní polovinu těsta, rovnoměrně rozdělíme vypeckované višně a přelijeme zbytkem těsta. Pečeme zhruba 60 až 70 minut v dobře předehřáté troubě (elektrický sporák 175 °C / plyn stupeň 2). Pak bábovku vyklopíme a necháme vychladnout.
3. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládovou polevu, kterou přelijeme povrch bábovky a necháme ztuhnout.



## Bábovka se studentskou pečeti

### **Ingredience:**

400 g polohrubé mouky  
1 sáček do pečiva  
2 sáčky bonbónků "studentská pečet"  
250 g HERY  
200 g cukru  
1 vanilkový cukr  
4 žloutky - 4 bílky  
asi 100 ml mléka

### **Příprava:**

Mouku s práškem do pečiva prosijeme. Tuk utřeme s větší polovinou cukru smíchaného s vanilkovým a postupně přidáváme žloutky. Dále přidáváme postupně mléko, mouku a vmícháme 2 sáčky bonbónků. (větší kousky překrojíme nožem).

Z bílků a zbylého cukru ušleháme tuhý sníh a vmícháme do těsta. Pečeme při 180°C dokud se nelepí na špejli. Celou bábovku (vychlazenou) polejeme mléčnou čokoládou (200g) s tukem Omega (40g) dobře potřeme stranou. Na hodinku dáme do lednice.



## Bábovka z acidofilního mléka

### **Ingredience:**

1 hrnek acidofilního mléka  
2 vejce  
1 hrnek moučkového cukru  
 $\frac{1}{2}$  hrnku oleje  
1 necelý sáček do pečiva  
 $1\frac{1}{2}$  hrnků polohrubé mouky  
1 lžice kakaa  
margarin na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy

### **Příprava:**

Mléko rozmícháme s vejci, cukrem, olejem a přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Polovinu těsta nalijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy.

Do druhé poloviny těsta vmícháme kakao a nalijeme na bílé těsto. Upečeme v předehřáté troubě, hotová bude asi tak za 40 minut.





## Bábovka z čokolády MARGOT

### **Ingredience:**

1 čokoláda Margot  
1 šlehačka  
1 sklenička moučkového cukru  
2 skleničky polohrubé mouky  
2 vejce  
půl prášku do pečiva  
tuk  
mouka na formu

### **Příprava:**

Žloutky třeme s cukrem, přidáme nastrouhanou čokoládu, mouku smíchanou s práškem do pečiva, zalijeme šlehačkou a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy a dáme péci do vyhřáté trouby.



## Bábovka z banánků v čokoládě

### **Ingredience:**

300 g polohrubá mouka  
250 g cukr krystal  
250 g HERA  
3 ks Orion tyčinky Banány v čokoládě  
4 vejce  
1 prášek do pečiva  
citrónová šťáva

### **Příprava:**

Tuk s cukrem a žloutky třeme do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva a drobně nakrájené nebo rozmačkané Orion Banány v čokoládě zakapané citrónovou šťávou. Nakonec do těsta lehce zamícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme do vymazané a strouhankou nebo kokosovou moučkou vysypané formy. Pečeme asi 1 hodinu při 160 °C.



## Bábovka ze sodovky

### **Ingredience:**

450 g polohrubé mouky  
1 prášek do perníku  
300 g pískového cukru  
2 vejce  
10 lžic oleje  
1 sodovka (0.33 l)  
případně kakao

### **Příprava:**

Vše smícháme dohromady. Třetinu těsta můžeme obarvit kakaem. Těsto vylijeme do tukem vymazané a hrubou moukou vytřené formy a pečeme v předehřáté troubě 45 - 60 minut.

### **Poznámka:**

Bábovku jsem včera připravila. Použila jsem 250 g moučkového cukru a bábovka je sladká ažaž. Nejdříve jsem vyšlehala vejce s olejem, pak postupně přišlehala cukr a prosátou mouku rozmíchanou s práškem do perníku spolu se sodovkou. Těsto jsem vylila do srdíčkové formy.

Výsledkem byl krásně vysoký tvar.



## Bábovka z vaječného likéru

### **Ingredience:**

5 vajec,  
200g cukru krupice  
1 vanilkový cukr  
250 ml vaječného likéru  
250 ml oleje (slunečnicový)  
300g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
2-3 lžičky kakaa  
tuku a hrubá mouka na formu

### **Poliva:**

100g čokolády na vaření  
100g mléčné čokolády  
50g tuku Omega

### **Příprava:**

Nejprve oddělíme žloutky a bílky. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme vaječný likér, olej a polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec vmícháme tuhý sníh. Do vymazané formy nalijeme polovinu světlého těsta, druhou obarvíme kakaem a dáme na světlé těsto. Nakonec ještě protáhneme lžící dokola pro hezčí vzhled na řezu. Pečeme při 180°C asi 45 m. Po vychladnutí rozpustíme (ve vodní lázni) mléčnou čokoládu a tuk a dobře promícháme. Nalijeme na bábovku a dobře potřeme i strany. Na hodinku dáme do lednice.



## Bábovka »BÍLÝ MOUŘENÍN«

### **Ingredience:**

3 žloutky  
230 g cukru  
2 balíčky vanilinového cukru  
2 kapky pečivového oleje s mandlovou příchutí  
150 g bílé strouhanky  
1/4 balíčku prášku do pečiva  
sníh ze 3 bílků  
šlehačka podle přání

### **Poleva:**

70 g čokolády,  
70 g másla

### **Příprava:**

Žloutky a cukr třeme do zpěnění, přidáme ostatní přísady a nakonec tuhý sníh. Pečeme v dobře vymazané a strouhankou vysypané bábovkové formě asi 40min. při středním ohni.

Vystydlou bábovku přetáhneme čokoládovou polevou a do středu navršíme čepici šlehačky.

### **Poleva:**

V rozpuštěné čokoládě necháme změkhnout máslo, hladce vymícháme a bábovku tím přelijeme.



## Bábovka bramborová

### **Ingredience:**

80 g rostlinného tuku  
2 žloutky  
sníh ze 2 bílků  
150 g pískového cukru  
1 vanilkový cukr  
šťáva z poloviny citrónu  
250 g hrubé mouky  
250 g varených brambor  
1 prášek do pečiva  
tuk a hrubá mouka do formy

### **Příprava:**

Tuk utřeme s cukry a žloutky do pěny, přidáme za stálého tření citrónovou šťávu a vychladlé, jemně nastrouhané brambory a třeme ještě 10 minut.

Mouku promícháme s práškem do pečiva a smícháme ji současně s pevně ušlehaným sněhem. Těsto vložíme do dobře vymazané a vysypané formy a pečeme v předehřáté troubě 45 minut.

### **Poznámka:**

Je možné ještě přidat 2-3 lžičky mléka a cca 50 g škrobové moučky. Těsto musí být husté. Je-li těsto řídké, snadno se udělá brousek.



## Bábovka »BURGUNDSKÁ«

### Ingrediencie:

200 g másla  
200 g cukru  
4 vejce  
250 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
skořice  
100 g čokolády na vaření  
1/8 litru červeného vína

### Příprava:

Utřeme máslo, cukr, žloutky, postupně přidáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva a víno. Ke konci vmícháme nastrouhanou čokoládu a ušlehané bílky. Těsto nalijeme do připravené formy a pečeme 45-50 minut v elektrické troubě vyhřáté na 180°C (horkovzdušná cca 160°C).



## Bábovka citrónová

### Ingrediencie:

200 g změkklého másla nebo margarínu  
200 g cukru  
špetka soli  
2 CL citrónové kůry  
5 vajec  
240 g mouky  
50 g mražených (škrobu)  
3 CL prášku do pečiva  
300 ml mléka  
1 PL citrónové stavy  
3 PL pomerančové šťávy  
Poleva:  
120 g práškového cukru  
3 PL citrónové stavy  
1 PL velmi horkého ztuženého tuku (např. Ceres)



### Příprava:

Měkké máslo, cukr, sůl a citrónovou kůru nejméně 8 minut šleháme. Přidáme vejce jedno po druhém, asi každé ½ minuty jedno. (můžeme přidávat jenom žloutky a sníž přidat nakonec.) Dobře ušleháme, přidáme prosetou mouku, prášek do pečiva a škrob. Nakonec přidáme střídavě mléko a citrónovou šťávu. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy (asi 2 l obsahu). V předehřáté troubě na 175 °C (horkovzdušná 150°C) pečeme asi 45 minut. Po upečení necháme asi 5 minut odpočívat, potom vyklopíme z formy. Hned několikrát propíchneme a polijeme citrónovou a pomerančovou šťávou. Necháme vychladnout.

Nakonec polijeme polevou.



## Bábovka citrónová s exotickým ovocem

### **Ingrediencie:**

1 balení směsi na třeňé těsto,  
citrónová šťáva,  
strouhaná kůra z 1 citrону,  
tuk na vymazání formy,  
moučkový cukr,  
100 g kumkvatů,  
1 malý ananas,  
1 papája,  
1 karambola,  
100 g angreštu,  
několik lístků meduňky na ozdobení

### **Příprava:**

1. Troubu předehřejeme na 180 °C. Těsto v prášku dáme do misky a přimícháme 6 lžic citrónové šťávy a kůry. Vložíme do vymazané malé bábovkové formy a pečeme cca 40 min.

2. Zbytek citrónové šťávy smícháme se 2 lžicemi moučkového cukru, koláč několikrát propícháme, pokropíme šťávou a necháme vychladit.

3. Kumkvaty omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Ananas a papáju omyjeme. Ananas rozčtvrtíme, odstraníme dřevnatou část a dužinu nakrájíme. Papáju rozpůlíme, odstraníme zrníčka a rozkrájíme.

4. Karamboly nakrájíme na plátky. Angrešt rozpůlíme. Vše přimícháme, pokapeme 2 lžicemi citrónové šťávy, poprášíme cukrem a necháme odležet. Naplníme dutý vnitřek bábovky.



## Bábovka lentilková (zvládnou i děti)

### **Ingrediencie:**

2 hrnky polohrubé mouky  
1 hrnek cukru krupice  
1 hrnek sladké smetany (30%)  
4 vejce  
lentilky  
vanilkový cukr  
citrónová kůra z 1/2 citrону  
1/2 prášku do pečiva



### **Příprava:**

Vejce našleháme s cukrem a potom přilijeme smetanu.

Přisypeme prosetou mouku s práškem do pečiva. Přidáme nastrohanou citrónovou kůru, lentilky a zamícháme. Těsto nalijeme do sádlem vymazané menší bábovkové formy. Pečme při 150°C asi 45 minut.



## Bábovka čokoládovo-rumová

### Ingredience:

250 g másla  
250 g cukr moučka  
4 vejce  
vanilka  
170 ml rumu  
1 prášek do pečiva  
1 PL škrobu  
250 g hladké mouky  
100 g kvalitní horké čokolády, 70 %  
30 g kakaa  
30 ml mléka  
80 g tučného tvarohu, nejlépe vymačkat v utěrce  
50 g hrubé nasekané čokolády



### Příprava:

Máslo našlehat s cukrem, postupně pak zašlehávat vajíčka, vanilku a tvaroh. Zamíchat rum, mouku a škrob.  
Ve vodní lázni rozehřát čokoládu a společně s mlékem a kakaem zamíchat tak do 2/3 těsta. do vymazané formy naplnit nejdříve světlé těsto, pak zasypat sekanou čokoládkou a přidat zbytek těsta.  
Dat do předehřáté trouby a péct při cca 170°C, rychlovzduch tak 15 min.



## Bábovka dvoupatrová s kokosem

### Ingredience:

400 g polohrubé mouky  
1 sáček kypřicího prášku do pečiva  
3 vejce  
150 g pískového cukru  
40 g kakaa  
150 ml oleje  
cca 150 ml mléka nebo vody  
100 g nastrouhaného kokosu  
olej na formu  
polohrubá mouka na vysypání formy  
100 g čokolády na vaření nebo tmavá čokoládová poleva v sáčku



### Příprava:

Mouku i prosejeme s kypřícím práškem do pečiva. Vejce rozšleháme s cukrem, který jsme prosili spolu s kakaem, pak postupně přilijeme olej a šleháme do pěny. Po pěně přičteme, střídavě s mlékem, mouku a nakonec vmícháme kokos (2 lžíce kokosu si odložíme). Těsto rozdělíme, větší část nalijeme do formy o průměru 24 cm, zbylé těsto do malé formičky (obě formy vytřeme olejem a vysypeme polohrubou moukou), vložíme do trouby vyhřáté na 180° C a pečeme 20 minut, potom teplotu zvýšíme a těsto dopečeme (u malé formy bude čas potřebný na upečení o málo menší, nezapomeňte ho hlídat, ať se Vám bábovka nepřipalí).

Formy vyjmeme z trouby na drátěnou podložku, po 10 minutách je obrátíme a bábovky vyklopíme. Po vychladnutí posadíme malou bábovku na velkou. Čokoládu rozlámeme, zastříkneme horkou vodou, pak nádobu vložíme do horké vodní lázně a mícháme, až se čokoláda rozpustí. Tekutou čokoládou přelijeme bábovky a po krátkém zaschnutí ještě posypeme zbylým kokosem.

### Poznámka:

Hotovou polevu připravíme podle návodu na sáčku.

### Tip:

Bábovky můžeme jen pocukrovat, či polít čokoládovou nebo jinou polevou a posypat barevným máčkem. Pokud nechceme bábovku dvoupatrovou, všechno těsto vlijeme pouze do velké bábovkové formy.

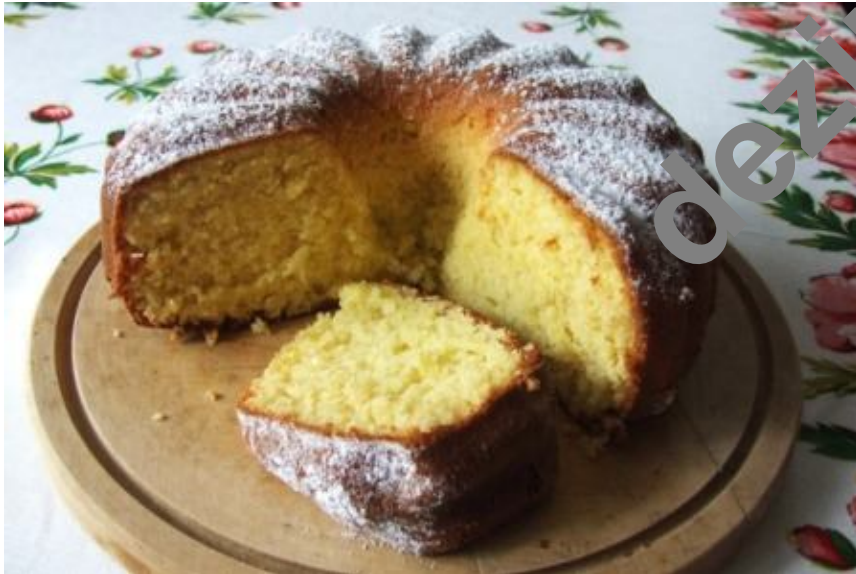
## Bábovka šlehačková hrnková

### Ingredience:

2 hrnky polohrubé mouky  
1 hrnek moučkového cukru  
3 celá vejce  
1 vanilkový cukr  
½ kypřicího prásku  
trochu strouhané citrónové kůry  
1 smetana

### Příprava:

Bábovkovou formu vytřeme sádlem a vysypeme strouhankou. Všechny suroviny postupně smícháme dohromady a vlijeme do formy. Do poloviny těsta můžeme přidat kakao. Dáme péci do středně vyhřáté trouby. Hotovou bábovku pocukrujeme a podáváme.



## Bábovka italská

### Ingredience:

2 hrnky polohrubé mouky  
250 g másla nebo rostlinného tuku (HERA, LUKANA)  
1 hrnek cukru krupice  
3 PL rumu  
4 vejce  
1 ČL skořice  
1 balíček bonbonů Milánská směs  
1 prášek do pečiva  
špetka soli

### Pečivo:

100 g čokolády na vaření,  
100 g ztužený 100 % tuk

### Na ozdobu:

20g čokoládových pecek nebo jiných ozdob

### Příprava:

Máslo utřeme s cukrem a rumem. Postupně zašleháváme vejce a třeme do zhoustnutí. Zlehka vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva, skořicí a solí. Nakonec přidáme Milánskou směs. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme asi 1 hodinu. Po vychladnutí bábovku polijeme čokoládovou polevou, zdobíme čokoládovými peckami a čerstvým ovocem.



## Bábovka jablečná

### **Ingredience:**

250 g cukru  
300 g nastrohaných jablek  
300 g polohrubé mouky  
80 g tuku / máslo, HERA /  
1 prášek do pečiva  
3 vejce  
1 vanilkový cukr  
tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy

### **Příprava:**

Utřeme tuk do pěny s cukrem, přidáme celá vejce, vanilkový cukr, nastrohaná jablka a mouku s práškem do pečiva, lehce dobře promícháme a dáme do vymazané a vysypané bábovkové formy.

Zvolna pečeme asi 1 hodinu.

Tip: doporučuji přidat do těsta hrubě nasekané ořechy a rozinky namočené v rumu.

Tuto bábovku pečú dlouho, vydrží dlouho vláčná.



## Bábovka jablečná bez tuku

### **Ingredience:**

30 dkg hrubě strouhaných jablek  
15-20 dkg cukru krupice  
20 dkg dětské krupice  
3 žloutky a sníh  
1 vanilkový cukr  
½ prášku do pečiva  
2 lžičce kakaa  
trochu skořice

### **Příprava:**

V míse smícháme cukr, žloutky, van. cukr a jablka přidáme krupičku s práškem do pečiva a důkladně promícháme. Ušleháme pevný sníh, který opatrně vmícháme do připravené směsi.

Polovinu hmoty vlijeme do vymazané a kokosem vysypané bábovkové formy.

Do druhé poloviny vmícháme kakao a dolijeme do formy.

Pečeme asi 45 minut na 180°C.

### **Poznámka**

Do těsta můžeme přidat hrst rozinek nebo ořechy.





## Bábovka jablečná s kakaovým pudinkem

### **Ingredience:**

400 g nastrouhaných jablek  
300 g polohrubé mouky  
200 g cukru  
2 vejce  
1,5 dcl oleje  
1 prášek do pečiva  
kakaový pudink-prášek  
mléko podle potřeby, aby vzniklo středně husté těsto  
možno rozinky nebo ořechy

### **Příprava:**

Všechno smícháme a pečeme ve vymazané a moukou vysypané bábovkové formě asi 45 minut při teplotě kolem 200 stupňů. Bábovka díky kakaovému pudinku chutná trochu perníkově.



## Bábovka jablečno-skořicová

### **Ingredience:**

2 ½ hrnku polohrubé mouky  
1 lžíce mleté skořice  
2 lžičky prášku do pečiva  
1 lžička soli  
½ lžičky jedlé sody  
230 g másla  
1 ½ hrnek měřicího vaného hrnku světle hnědým cukrem  
4 vejce  
1 hrnek kyseliny (zelených) jablek, oloupaných a bez jádřince (nakrájené na tenké plátky)

### **Poleva:**

1 hrnek mletého cukru + 1-2 lžíce horké vody ochucené citrónem umíchat dohusta ale tekuta

### **Příprava:**

Přehřát troubu na 180°C. V míse smíchat metlou mouku, skořici, prášek do pečiva, sůl a jedlou sodu.

V jiné míse smíchat máslo, hnědý cukr a vejce. Vše našlehá dohladka. Postupně přidávat suché ingredience a zamíchat je dovnitř. Pozor nepřemíchat. Pomocí stěrky vmíchat dovnitř jablka.

Směsí naplnit 3l velkou bábovku s nelepivým povrchem. Uhladit povrch a dát péct asi 50-60min., nebo až zapáchnutá špejle je po vyjmutí čistá. Nechat zchladnout ve formě asi 15 min. a potom bábovku vyklopit na mřížku a nechat ji úplně vystydnout.

Umíchat polevu hustou natolik, aby se dala lít. Položit mřížku s bábovkou nad plech s okrajem vyložený papírem a polít bábovku tak, aby její části byly bez polevy.



## Bábovka jablečno-ořechová vláčná

### **Ingredience:**

3 vejce  
1 ½ hrnku rostlinného oleje  
2 hrnky krupicového cukru  
2 ½ hrnku polohrubé mouky  
2 lžičky prášku do pečiva  
½ lžičky nastrouhaného muškátového oříšku  
2 lžičky mleté skořice  
špetka tlučeného hřebíčku  
3 středně velká jablka (oloupaná a bez jádřinců, pokrájená na kostky)  
1 hrnek nahrubo posekaných vlašských ořechů

### **Poleva:**

4 lžíce másla (60 g),  
100 g hnědého cukru,  
6 lžic mléka,

### **Příprava:**

Formu na bábovku vymastit a vysypat moukou. Předehřát troubu na 180 °C.

Utřít dokrémoval olej, vejce a cukr. Postupně po troškách přidávat mouku smíchanou s práškem do pečiva, skořicí, hřebíčkem, muškátovým oříškem a dobře ji dovnitř zamíchat (těsto bude husté). Lehce vmíchat jablka a ořechy a vše vložit do připravené formy. Péct tak 30 minut. Po upečení bábovku vyklopit a dlouhou špejlí ji propíchat.

### **Poleva:**

V kastrolku smíchat všechny ingredience. Nechat je přijít do varu a za stálého míchání vařit 3 minuty. Odstavit a pomocí lžíce polít bábovku tak, že stéká dolů po stranách. Nahoře se může posypat trochou posekaných ořechů. Bábovku nechat odpočinout alespoň 24 hodin před krájením.

**Tip:** Bábovka se může jenom pocukrovat.



## Bábovka jablečná - LIGHT

### **Ingredience:**

3 vejce  
100 g moučkového cukru  
1 vanilkový cukr  
1 PL oleje  
1 dl horké vody  
20 g nahrubo nastrouhaných jablek  
150 g polohrubé mouky  
1 lžička prášku do pečiva  
olej na vymazání  
strouhaný kokos na vysypání bábovkové formy

### **Příprava:**

Žloutky našleháme s moučkovým cukrem, olejem a horkou vodou do pěny. Ušleháme pevný sníh s vanilkovým cukrem. Do pěny vmícháme nastrouhaná jablka, přeseťou mouku s práškem do pečiva a nakonec zlehčíme sněhem. Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané formy a zvolna upečeme v mírně vyhřáté troubě.



## Bábovka kávovo-šlehačková

### **Ingredience:**

4 celá vejce  
170 g cukru krupice  
270 g polohrubé mouky  
1 šlehačka ( 250 ml )  
1 vanilkový cukr  
1 prášek do pečiva  
šťáva z 1 malého citrónu  
3 - 4 kávové lžičky rozpustné kávy (NESCAFE EXPRESO)  
mandle (nemusí být)



### **Příprava:**

Do mísy dáme 4 celá vejce, vanilkový cukr, cukr krupici a šlehačem (metlami) šleháme. Šlehačku ohřejeme a rozpustíme v ní kávu. K našlehanému těstu přidáme mouku a prášek do pečiva a postupně přiléváme šlehačku s kávou. Zamícháme a přidáme šťávu z citrónu. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme moukou. Těsto do ní nalijeme a dáme péci při cca 170°C asi 45 minut.



## Bábovka kefirová (moc dobrá)

### **Ingredience:**

2 vejce  
0.2 l moučkového cukru  
0.2 l oleje  
0.5 l kefiru, nebo kysky  
400 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
trochu hrozinek, ořechů a kandovaného ovoce

### **Příprava:**

Vejce s cukrem našleháme do pěny a za stálého šlehání přidáme olej. Potom střídavě přimícháme mouku s práškem do pečiva a s kefirem. Nakonec přidáme posekané hrozinky, ořechy a kandované ovoce.

Těsto nalijeme do větší vymazané a hrubou moukou (nebo strouhankou, piškotovými drobečky atd.) vysypané bábovkové formy a pomalu pečeme v předem vyhřáté mírné troubě.

Upečenou a vychladlou bábovku vyklopíme a posypeme moučkovým cukrem.



## Bábovka koňaková

### Ingredience:

5 vajec  
200 g cukru krupice  
vanilkový cukr  
250 ml vaječného koňaku  
250 ml oleje  
300 g polohrubé mouky  
prášek do pečiva  
2 – 3 lžičky kakaa  
tuk a hrubá mouka na formu

### Příprava:

Nejprve oddělíme žloutky a bílky. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme vaječný koňak, olej a polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec vmícháme tuhý sníh. Do vymazané formy nalijeme polovinu světlého těsta, druhou obarvíme kakaem a dáme na světlé těsto. Nakonec ještě protáhneme lžící dokola pro hezčí vzhled na řezu. Pečeme při 180 °C asi 45 minut.  
Před podáváním nechte vychladit v ledničce.



## Bábovka maková

### Ingredience:

500 g polohrubé mouky  
větší špetka soli  
citrónová kůra z poloviny citronu  
100 g cukru  
1 vanilkový cukr  
kostka droždí (5 g)  
1/4 l mléka  
1 vejce  
120 g másla  
Náplň:  
180 g máku  
1/2 l mléka  
120 g cukru  
1 lžička medu  
1/2 lžičky skořice  
1 žebro čokolády  
citrónová kůra  
1 lžička másla



### Příprava:

Ve vlažném mléce rozmícháme lžici cukru, lžici mouky a rozdrobíme droždí. Na teple necháme vzejít kvásek. Mouku, cukr, špetku soli, citrónovou kůru a vejce smícháme, vlijeme vzešlý kvásek, promícháme, přidáme rozehřáté máslo a vypracujeme husté hladké těsto, které se nelepí na vařečku.

Přikryjeme ho utěrkou a na teple necháme vykynout. Mezitím si svaříme mletý mák s mlékem, přidáme ostatní přísady a necháme ochladit. Vykynuté těsto zformujeme na plát, pokryjeme hustou náplní, svineme, vložíme do vymaštěné formy, ještě chvíli necháme kynout a pak upečeme. Ze stejného těsta můžeme připravit i makový závin nebo makové buchty.



## Bábovka makovo-hrušková

### Ingredience:

4 vejce  
150 g kompotových hrušek  
1 vanilkový cukr  
200 g moučkového cukru  
100 ml mléka  
150 ml oleje  
200 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
50 g celého máku  
50 g kandovaného ovoce, nejlépe červené barvy  
tuk a hrubá mouka na bábovkovou formu  
moučkový cukr na posypání hotové bábovky

### Příprava:

Nejdřív oddělíme žloutky od bílků a kompotované hrušky necháme okapat a nakrájíme na menší kousky. Žloutky vyšleháme s vanilkovým a polovinou moučkového cukru do pěny. Pak přidáme mléko, olej a promícháme. Bílky vyšleháme se zbylým cukrem na pevný sníh a obě hmoty spojíme. Po smíchání vmícháme celý mák, přesátou mouku s kypřicím práškem do pečiva, nakrájené hrušky a kandované ovoce. Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Hotové těsto naplníme do formy a uhladíme. Pečeme v předehřáté troubě při 150°C asi 50 minut. Upečenou bábovku necháme v formě krátce zchladnout a pak ji opatrně vyklopíme - můžeme do ní horní část mokrou, studenou utěrku a tím napomůžeme vyklopění, bábovka tak povolí. Vychladlou bábovku posypeme moučkovým cukrem a můžeme ještě navrch ozdobit kandovaným ovocem, mákem.



## Bábovka makovo-jablečná hrnková

### Ingredience:

1 hrnek (0,3 l)  
2 hrnky polohrubé mouky  
1 hrnek hladké mouky  
1 ½ hrnku cukru  
1 hrnek hrubě nastrouhaných jablek  
½ hrnku oleje  
½ hrnku vody  
podle potřeby přidat vlahé mléko  
2 vejce  
2 PL medu  
2 PL kakaa  
sáček prášku do perníku  
1 PL kandovaného ovoce  
½ ČL skořice

### Příprava:

Do mísy dáme mouku, promícháme s cukrem, přidáme kakao, prášek do perníku, kandované ovoce a skořici.

Olej s vodou a vajíčky rozkvedláme, přidáme med a necháme rozpustit. Vlijeme do mísy a řádně proděláme. Uplně nakonec přidáme nastrouhaná jablka. Promícháme a vlijeme do vymazané a vysypané formy.

Pečeme v předem vyhřáté troubě. Zpočátku 15 min na 170 °C, pak teplotu zmírníme a dopékáme po dobu asi 35 min. Záleží na typu trouby.



## Bábovka maková hrnková

### **Ingredience:**

1 hrnek ( $\frac{1}{4}$  l)  
1 hrnek mletého máku  
1 a  $\frac{1}{2}$  hrnku polohrubé mouky  
 $\frac{1}{2}$  hrnku oleje  
1 hrnek vlažného mléka  
1 hrnek cukru krupice  
2 celá vejce  
1 vanilkový cukr  
1 prášek do pečiva



### **Příprava:**

Všechny přísady se smíchají dohromady, těsto vylijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy.



## Bábovka jarní tvarohová (i beránek)

### **Ingredience:**

250 g polohrubé mouky  
250 g cukru  
250 g tuku (másto, HERA)  
250 g tvarohu  
3 vejce  
1 prášek do pečiva  
čokoládová poleva  
+ ořechy, rozinky, citrónová kůra...

### **Příprava:**

Vše smíchat, nejlépe sníh z bílků nakonec, ale lze i vše najednou, nalít do formy na bábovku nebo beránka a upéct zhruba při 180° C.

Po vychladnutí polít čokoládovou polevou



## Bábovka tvarohová snadná

### Ingredience:

375 g měkkého tvarohu (1 a půl kostky)  
1 HERA  
250 g krystalového cukru  
1 vanilkový cukr  
300 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
4 vejce  
rozinky (nemusí být)  
olej na vymazání formy  
hrubá mouka na vysypání formy

### Příprava:

Tvaroh, HERU, oba druhy cukru a vejce dáme do mísy a utřeme dohladka. Do směsi přisypeme přesátou mouku s kypřícím práškem a promísíme. Vmícháme rozinky, dáme do vymazané a vysypané formy a pečeme při 175 °C asi 55-60 minut.



## Bábovka tvarohová

### Ingredience:

2 kostky tvarohu  
4 vejce  
50 g krupice  
150 g mletého cukru (moučky)  
50 g kokosu  
½ prášku do pečiva  
rozinky  
125 g másla

### Příprava:

Máslo rozpustíme. Tvaroh, máslo, cukr, vejce utřeme dohladka. Přidáme krupici s práškem do pečiva a kokos. Zalijeme rozpuštěným máslem a dáme péci.



## Bábovka tvarohová mramorová

### **Ingredience:**

250 g měkkého tvarohu  
1 balíček prášku do pečiva  
250 g moučkového cukru  
250 g rostlinného másla  
2 lžice kakaa  
6 vejce  
250 g polohrubá mouka

### **Podle potřeby:**

olej ve spreji

### **Příprava:**

Rostlinné máslo si předem rozpustíme a necháme vychladnout. Do mísy rozklepneme vejce, přidáme cukr a zchladlé máslo. Šlehačem šleháme asi 5 minut. Troubu předehřejeme na 180° C, formu na bábovku vystříkáme jedlým olejem ve spreji. Do vaječného základu po lžících zašleháme tvaroh. Pak již pouze ruční metličkou vmícháme přesátou mouku s práškem do pečiva. 3/4 těsta nalijeme do připravené formy, do zbylého těsta vmícháme kakao a tmavé těsto pomocí vidličky vmícháme do světlého základu.

Bábovku pečeme 40 až 45 minut.

Hotovou můžeme jemně poprášit moučkovým cukrem a podáváme.



## Bábovka medová hrnková

### **Ingredience:**

hrnky o obsahu 0,3 l  
2 hrnky polohrubé mouky o obsahu 0,3 l  
1 hrnek hladké mouky  
1 ½ hrnku cukru  
1 hrnek hrubě nasekaných jablek  
½ hrnku oleje  
½ hrnku vody  
podle potřeby přidat vlahé mléko  
2 vejce  
3 PL med  
2 PL kávička  
1 sáček prášku do perníku  
1 l kandovaného ovoce  
½ ČL skořice

### **Příprava:**

Do mísy dáme mouku, promícháme s cukrem, přidáme kakao, prášek do perníku, kandované ovoce a skořici. Olej s vodou a vajíčky rozkvedláme, přidáme med a necháme rozpustit. Vlijeme do mísy a řádně proděláme. Úplně nakonec přidáme nastrouhaná jablka. Promícháme a vlijeme do vymazané a vysypané formy.

Pečeme v předem vyhřáté troubě. Zpočátku 15 min na 170 °C, pak teplotu zmírníme a dopékáme po dobu asi 35 min. Záleží na typu trouby.





## Bábovka mrkvová

### Ingredience:

- 2 hrnky cukru
- 4 vejce
- 2 hrnky hladké mouky
- 1 plný hrnek oleje
- 1 ČL drceného hřebíčku
- 1 ČL drcený muškátový květ
- 1 ČL jedlé sody nebo prášku do pečiva
- troška soli
- 1 hrnek nahrubo posekaných ořechů
- 3 ½ - 4 hrnky nahrubo nastrouhané mrkve (asi 450 g)



### Příprava:

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme postupně všechny ingredience, (mimo sněhu z bílků, který přidáme naposled) dobře vymícháme a nakonec přidáme ušlehaný tuhý sníh z bílků. (Pokud jsou vajíčka malá, klidně můžeme dát 5).

Formu dobře vymažeme a taky dobře vysypeme.

Naplněnou bábovku vložíme do předehřáté trouby a pečeme pomalu asi 70 minut při 150 °C.

Samozřejmě, že záleží v jaké formě bábovku pečete, proto je nutné ji poprvé hlídat a vyzkoušet špejlí, zda je hotová.

Já bábovku pekla v těžké titanové formě, tak je možné, že bábovka pečená v tenké teflonce bude upečená dříve.



## Bábovka mramorová s nugátovou polevou

### Ingredience:

- 350 g másla
- 300 g cukru
- 2 balíčky vanilkového cukru
- špetka soli
- 6 vajec
- 4 cl rum
- 500 g polotrubé mouky
- 1 lžička prášek
- 1,5 ml mléka
- 30 g kakaa
- tus na vymazání

### Ozdoba:

- 200 g ořechového nugátu
- 30 g sekaných pistácií

### Příprava:

Máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl ušleháme do pěny. Postupně přidáme vejce a šleháme, dokud se cukr zcela nerozpustí. Přidáme rum, mouku s kypřícím práškem, mléko a mícháme tak dlouho, až se těsto přestane lepit na vařečku. Troubu předehřejeme na 175 °C.

Vymastíme formu, naplníme 2/3 těsta a povrch uhladíme.

Do zbývajících těsta zamícháme kakao a navrstíme na světlé těsto.

Pomocí vidličky obě těsta lehce promícháme. Pečeme 55 - 60 minut.

Po vyjmutí z trouby necháme bábovku krátce ve formě vydusit.

Vyklopíme na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout.

### Ozdoba:

Nugát nakrájíme na kousky a v nerezové misce v horké vodní lázni zvolna rozpustíme. Naléváme v tenkých pramíncích na bábovku.

Než poleva ztuhne, posypeme bábovku sekanými pistáciemi.



## Bábovka perníková hrnková

### **Ingredience:**

2 hrnky hladké mouky  
1 hrnek cukru krupice  
1/2 hrnku oleje  
1 a půl hrnku mléka  
2 vejce  
2 lžíce kakaa  
1 prášek do perníku  
čokoládová poleva  
citrónová poleva

### **Příprava:**

Vejce, cukr a olej umícháme do pěny. Postupně přidáme ostatní suroviny. Směs řádně promícháme a nalijeme do vymazané a kokosem vysypané formy. Pečeme asi 45 minut.

### **Doporučená příloha:**

Po vychladnutí polijeme čokoládovou a citrónovou polevou.



## Bábovka ananasová plněná

### **Ingredience:**

120 g polohrubé mouky  
100 g škrobové moučky  
125 g másla nebo rostlinného tuku  
150 g moučkového cukru  
4 vejce  
1 PL citrónové šťávy  
1 ČL prášku do pečiva  
5 PL nadrobno pokrájeného ananasu  
trochu mouky  
ananas na zdobení

### **Ananasový krém:**

100 ml mléka  
1 pudink s ananasovou nebo vanilkovou příchutí  
125 g másla nebo rostlinného tuku  
50 g moučkového cukru  
1 vanilinový cukr  
3 PL drobně pokrájeného ananasu

### **Kakaová poleva:**

150 g moučkového cukru  
2 PL kakaa  
2 PL horké vody  
1 PL roztaveného másla



### **Příprava:**

Změklý tuk, cukr, celá vejce a citrónovou šťávu našleháme do pěny (nejlépe v elektrickém šlehači). Vmícháme škrobovou moučku, přesátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a na malé kostičky pokrájený ananas poprášený moukou. Těsto rozetřeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy a v předehřáté troubě zvolna upečeme. Upečenou a vychladlou bábovku podélně rozřízneme, potřeme krémem a spojíme do původního tvaru. Povrch bábovky přelijeme kakaovou polevou a ozdobíme kousky ananasu. Po ztuhnutí polevy pokrájíme na plátky.

### **Příprava krému:**

Z mléka a pudinkového prášku uvaříme hustý pudink, který necháme vychladnout. Do šlehače vložíme tuk, moučkový a vanilinový cukr a našleháme do pěny. Postupně přidáváme pudink a nakonec lehce vmícháme drobné kostičky ananasu.

### **Příprava polevy:**

Cukr smícháme s kakaem, přilijeme horkou vodu, roztavené máslo a umícháme dohladka. Je-li poleva hustá, přidáme ještě trochu vody.

## Bábovka pomerančová

### Ingredience:

500 g pšeničné mouky  
100 g cukru  
špetka soli  
2 balíčky vanilkového cukru  
1 balíček sušeného droždí  
230 ml vlažného mléka  
nastrouhaná kůra z jednoho pomeranče  
150 g změkčlého másla  
100 g oranžátu  
100 g nasekaných mandlí

### Zdobení:

2 zralé pomeranče  
50 g cukru



### Příprava:

Mouku, cukr, sůl, vanilkový cukr, sušené droždí, mléko, pomerančovou kůru a máslo hněteme ručním hnětačem 4 - 5 minut. Povrch těsta lehce poprášíme moukou, mísu přikryjeme utěrkou a necháme asi 30 minut na teplém místě kynout. Oranžát nasekáme najemno a spolu s mandlemi pečlivě zpracujeme do těsta. Těsto rozdělíme na 3 díly. Tři středně velké květináče vymažeme tukem, naplníme těstem a necháme dalších 15 minut kynout. Troubu předehřejeme na 180°C a bábovky pečeme 40-45 minut.

### Dokončení:

Pomeranče omyjeme v horké vodě a osušíme. Kůru oloupeme na tenké dlouhé proužky. Z půlky jednoho pomeranče vymačkáme šťávu. Zbylé pomeranče nakrájíme na tenké plátky. Pomerančovou šťávu svaříme s cukrem a vložíme pomerančové plátky, necháme přejít varem a sundáme ze sporáku. Proužky pomerančové kůry smícháme s 20 g cukru. Bábovičky vyklopíme a necháme vychladnout. Ozdobíme pomerančovými plátky a kůrou a necháme zaschnout.

**Tip:** Bábovky získají zvláštní aroma, přidáme-li do těsta jednu lžičku pomerančového likéru.



## Bábovka povidlová

### Ingredience:

2 lžice povidel  
4 vejce  
150 g másla  
100 g cukru  
160 g polohrubé mouky  
1 vanilkový cukr  
½ prášku do pečiva  
husté vlašských ořechů

### Příprava:

Žloutky, cukr, máslo, vanilkový cukr a 2 lžice povidel ušleháme v hustý krém, do kterého opatrně vmícháme sníh z bílků a mouku s práškem do pečiva. Nakonec přisypeme ořechy, zamícháme. Formu vymažeme sádlem a vysypeme polohrubou moukou. Upečeme. Po upečení necháme asi 10 minut stát a pak ji vyklopíme.



## Bábovka prezidentská - čokoládová

### **Ingredience:**

1 vanilkový cukr  
20 dkg cukr krupice  
4 vejce  
30 dkg hladké mouky  
1 prášek do pečiva  
20 dkg sekaných vlašských ořechů  
1 HERA nebo jiný tuk na pečení  
20 dkg čokolády na vaření  
1 šlehačka

tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy

### **Příprava:**

V míse ušlehat vanilkový cukr, cukr krupici a celá vejce, potom vmíchat hladkou mouku s práškem do pečiva, polovinu nasekaných vlašských ořechů celou rozpuštěnou HERU, 10 dkg nahrubo nastrouhané čokolády na vaření a nakonec šlehačku.

Do vymazané a vysypané formy na bábovku vlít asi polovinu těsta a posypat zbylými sekanými vlašskými ořechy a zbylou polovinou čokolády na vaření nasekanou na kousky. Potom dolít zbytek těsta.

Péct v předehřáté troubě na 150°C cca. 1,5-2 hod.



## Bábovka pudinková hrnková

### **Ingredience:**

4 vanilkové pudinky  
1 prášek do pečiva  
1 sklenička moučkového cukru  
1 sklenička sněh  
4 vejce  
½ prášek do pečiva  
citronová kůra  
tuk

mouka na formu

### **Čokoládová poleva:**

150g ztuženého tuku  
30g moučkového cukru  
2 lžíce kakaa- mícháme ve vodní lázni

### **Příprava:**

Utřeme žloutky s cukrem a přimícháme pudinkové prášky s práškem do pečiva. Pak za stálého míchání přiléváme olej a nakonec lehce vetřeme sníh z bílků. Vzniklé těsto lijeme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy a dáme péci do trouby. Vychladlou bábovku poléváme čokoládovou polevou.



## Bábovka punčová

### Ingredience:

3 sklenice mouky-polohrubé (420 g)

1 sklenice mléka

5 vajec

125 g měkkého másla

42 g čerstvého droždí

1/3 sklenice cukru - mletého

3 lžíce mletých ořechů

3 lžíce předem v rumu namočených a posekaných rozinek

vanilkový cukr

vanilková esence (nemusí být)

špetka soli

### Punč:

vodu podle potřeby (0,5 dl)

1 sklenici cukru krupičkového

šťáva z poloviny citronu

30 g rumu (přidat dle vlastní chuti)

### Poleva:

1 sklenice cukru krupičkového

šťáva z poloviny citronu

vodu podle potřeby (1/3 sklenice)



### Příprava:

42 g droždí utřeme s 1 lžící cukru, 2 lžícemi mouky a přilijeme 1 sklenici mírně ohřátého mléka. Kvásek mírně rozšlehané a dáme na teplé místo vykynout. Oddělíme žloutky od bílků. 5 žloutků důkladně ušleháme s 1/3 cukru, a z bílků ušleháme tuhý sníh. Do ušlehaných žloutků přidáme rozpůlené máslo, mouku, vanilkový cukr, esenci, ořechy, rozinky a vykynutý kvásek a ušlehaný tuhý sníh z 5 bílků. Těsto třeme tak dlouho až je hladké, lesklé a tvoří se v něm vzduchové bublinky. Poté ho přendáme do bábovkové formy vymazané tukem (mělo by sahat do poloviny) a pečeme 50 až 55 minut při teplotě 190°C.

### Příprava punče:

Cukr vysypeme do vody a uvaříme, následně ochladíme, vmícháme citrónovou šťávu a rum. Do bábovky upečené dozlatova uděláme otvory (pletací jehlou), do kterých následně nalijeme punč.

### Příprava polevy:

Z cukru a vody uvaříme sirup, přidáme citrónovou šťávu, necháme vychladnout a dost dlouho šleháme. Když nám poleva začne bělat, tak ji nalijeme na upečenou bábovku.

Bábovku je nejlepší pokropit punčem, a polevou až další den.

## Bábovka rumová

### Ingredience:

180 g másla

200 g krystalového cukru

5 vajec

250 g hrubé mouky

80 g máizeny

1 prášek do pečiva

5 cl rumu

1 citron

1/2 pomeranče

tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy

### Příprava:

Z pomeranče a citronu si ostrouháme kůru, kterou budeme potřebovat do těsta. Troubu rozejdeme na 190°C.

Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme vejce, přesátou mouku s maizenu a kypřícím práškem a zlehka promícháme.

Nakonec vmícháme rum, kůru z pomeranče a citronu a po dvou polévkových lžících citrónové a pomerančové šťávy.

Nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme asi 60 minut.

Upečení otestujeme špejlí.

Vychladlé pocukrujeme moučkovým cukrem.



## Bábovka rumová s kokosem

### **Ingredience:**

300 gramů polohrubé mouky  
,300 gramů cukru  
,250 gramů másla(rostlinného tuku)  
5 vajec  
4 lžíce kokosu  
1 prášek do pečiva  
1 vanilkový cukr  
4 lžičky hořkého kakaa  
cca 1 dcl rumu  
podle potřeby(1 - 1½ dcl) mléka

### **Příprava:**

Máslo, cukr, vanilkový cukr a žloutky rozmixujeme dohledka. Přidáme mouku s práškem do pečiva, kakao rozmíchané v rumu, kokos, mléko a vše promícháme. Nakonec vmícháme sníh, těsto je dost husté tak není potřeba aby byl příliš pevný. Pečeme na 170 - 180 stupňů zhruba 45 minut. Těsto se často zdá být »zdrclé«, ale bábovka se vždy podaří a je výborná.



## Bábovka slavnostní z vaječného likéru (i muffiny)

### **Ingredience:**

5 vajec  
200 g cukru  
1 vanilkový cukr  
400 g polohrubé mouky  
100 g sekané čokolády  
100 g sekaných loupaných mandlí nebo ořechů  
¼ l vaječného likéru  
1 l rostlinného oleje  
1 prášek do pečiva  
tuk, ořechy nebo mandle a strouhanka na formu

**Na muffiny:** vynecháme mandle nebo ořechy a do těsta přimícháme 200 g čerstvých nebo mražených malin, borůvek, rybízu nebo jahod

### **Příprava:**

Vejce, oba druhy cukrů ušleháme do pěny. Přiléváme likér a olej a znovu zašleháme. Mouku promícháme s práškem do pečiva, sekanou čokoládou, ořechy (mandlemi) a přimícháme do těsta. Bábovkovou nebo věncovou formu vymažeme tukem, vysypeme strouhankou a do žebrování nalepíme půlky mandlí nebo ořechů. Do formy nalijeme těsto, uhladíme a pečeme při 180 °C v elektrické troubě (horkovzdušná 150 °C). Po zapečení teplotu snížíme a dopékáme. Doba pečení asi 45 minut. Po upečení necháme ve formě prochládnout, vyklopíme a posypeme cukrem.

Muffiny pečeme také při 180 °C, ke konci dopékáme na 160 °C.



## Bábovka slavnostní velká

### Ingredience:

250 g másla  
250 g cukru  
8 žloutků  
500 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
50 g rozinek  
¼ l smetany  
sníh z 8 bílků  
50 g mandlí

### Příprava:

Máslo napěníme s polovinou cukru a žloutky. Mouku prosijeme s práškem do pečiva a smícháme s omytými rozinkami. Přidáme ji pak střídavě se smetanou do žloutků utřených s polovinou cukru. Nakonec lehce vmícháme do těsta dobře našlehaný sníh z bílků, do něhož jsme zašlehali druhou polovinu cukru. Velkou bábovkovou formu dobře vymažeme máslem a místo strouhankou ji vysypeme oloupanými jemně rozsekanými mandlemi. Pečeme zvolna asi hodinu. Vpíchnutím špejle do bábovky zjistíme, je-li dobře propečená. Opatrně ji vyklopíme a hodně pocukrujeme.



## Bábovka s višněmi (pro dospělé)

### Ingredience:

180 g moučkového cukru  
1 vanilinový cukr  
1/4 l smetany ke šlehání  
280 g hladké mouky  
1 kypřicí prášek do pečiva  
400-500 g višňovek  
trochu hrubé mouky na obalení,  
tuk na vymazání formy  
hrubá mouka na vysypání formy  
Višňová poleva:  
100 g moučkového cukru  
1 PL horké vody  
2 l citronky (popřípadě rumu)



### Příprava:

Nejdříve višně propláchneme, necháme okapat a vypeckujeme je. Žloutky utřeme s cukrem moučkovým a vanilinovým do pěny a vmícháme smetanu. Přidáme prosetou mouku smíchanou s práškem do pečiva a pevně ušlehaný sníh z bílků. Polovinu těsta rozetřeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy, poklademe višněmi poprášenými hrubou moukou a zakryjeme zbývajícím těstem. Vložíme do předehřáté trouby a zvolna upečeme. Upečenou bábovku necháme vychladnout a ozdobíme polevou.

### Příprava polevy:

Cukr zalijeme horkou vodou, griotkou a umícháme hladkou polevu.

### Poznámka:

Pokud připravujeme bábovku i pro děti, alkohol nahradíme jakýmkoli sirupem a snížíme dávku cukru...podle vlastní chuti.



## Bábovka zebrová hrnková

### Ingredience:

- 5 vajec
- 2 ½ skleničky polohrubé mouky
- 1 ½ skleničky cukru krupice
- 3 lžičky prášku do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 1 sklenička oleje
- 3 lžičce kakaa
- 3 lžičce polohrubé mouky
- 1 sklenička limonády (sodovky, kyselky)



### Příprava:

Ušleháme zvlášť bílky s cukrem a žloutky s práškem do pečiva. Nalijeme ušlehané žloutky do sněhu, lehce zamícháme a přidáme mouku, limonádu, vanilkový cukr a naposled olej. Vše lehce promícháme a rozdělíme na dvě části. Do jedné části přidáme 3 lžičce polohrubé mouky, do druhé části 3 lžičce kakaa. Do vymazané a vysypané bábovkové formy dáme jednu sběračku bílého těsta, necháme trochu roztéct, navrch dáme sběračku tmavého těsta a opakujeme do spotřebování obou těst.



## Bábovka třená

### Ingredience:

- 9 lžic mléka
- 160 g tuku na pečení nebo másla
- 240 g cukru krupice
- 320 g hrubé mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 4 vejce
- tuk na vymazání
- hrubá mouka na vysypání

### Na ozdobu:

- 1 balíček vanilkového cukru



### Příprava:

Utřeme tuk, cukr a žloutky do pěny. Potom střídavě přidáváme mléko a přisypáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto nalijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 10 minut. Potom ztlumíme na 180 °C a dopečeme. Necháme chvíli vychladnout, vyklopíme a sypeme vanilkovým cukrem.





## Bábovka GURMÁNKA

### **Ingredience:**

200 g másla  
180 g moučkového cukru  
1 vanilkový cukr  
4 vejce  
100 ml mléka  
2 lžičky citrónové šťávy  
300 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
2 lžičky kakaa  
špetka soli



### **Příprava:**

Máslo s cukrem ušleháme do světlé pěny. Postupně po částech zašleháme žloutky, mléko a citrónovou šťávu. Pak vařečkou vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a sníh ušlehaný z bílků a špetky soli. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy, část si ponecháme. Přimícháme do ní kakaový prášek a 2-3 lžičky mléka a přidáme do formy na světlé těsto. Pomalu upečeme.



## Bábovka olejová s borůvkami

### **Ingredience:**

6 dcl hrubé mouky  
1 dcl oleje  
1 dcl vody  
3 vejce  
1 vanilínový cukr  
1 lžička skořice  
370 g borůvkového kompotu  
2 lžičky sody

### **Příprava:**

Do mísy dáme mouku, cukr, skořici, sodu a promícháme. Potom přidáme vejce rozšlehané vo vodě, olej a vypracujeme těsto. Do vypracovaného těsta vmícháme přeceděné borůvky. Do vymazané a vysypané formy rovnoměrně nalijeme těsto. Pečeme v dobře vyhřáté troubě.



## Bábovka kokosová hrnková

### **Ingredience:**

1 hrnek (1/4 l)  
1 hrnek hladké mouky  
1 hrnek polohrubé mouky  
1 hrnek kokosu  
1 hrnek mléka  
1/2 hrnku oleje  
3/4 hrnku cukru krupice  
3 vejce  
1 vanilkový cukr  
1 prášek do pečiva  
1 lžička kakaa  
tuk a kokos na vymazání a vysypání formy

### **Příprava:**

Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme kokosem. Mouku promícháme s práškem do pečiva a kokosem. Celá vejce ušleháme s cukrem do husté pěny. Přidáme olej, mouku s kokosem a mléko, důkladně promícháme. Asi polovinu těsta nebo trochu víc vlijeme do formy, do zbytku vmícháme kakao a dolijeme na světlé těsto. Pečeme v troubě vyhřáté na 180° C asi 50 minut. Po vychladnutí pocukrujeme nebo polijeme polevou.



## Bábovka kokosová s kousky čokolády

### **Ingredience:**

1 hrnek (1/4 l)  
1 hrnek cukru krupice  
vanilkový cukr  
čokoláda - 8 tabulek  
kakao  
kokos  
1 hrnek mléka  
2 hrnky polohrubé mouky  
1/2 hrnku oleje  
prášek do pečiva  
2 vejce

### **Příprava:**

Smícháme mouku s cukry, mlékem, olejem, vejci a práškem do pečiva, promícháme. Těsto rozdělíme na dva díly, do větší části přidáme kokos a do druhé kakao a na kousky nalámanou čokoládu. Polovinu světlého těsta nalijeme do formy, zalijeme tmavým a navrch nalijeme zbylé světlé těsto. Pečeme v předehřáté troubě na cca 150 °C - 35 minut. Ozdobíme čokoládovou tmavou a bílou polevou.

