BÁBOVKY

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

Eldariel - Czech elves database

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 minut. 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 mletého máku- asi 320 g i více

Postup:
3 žloutky utřeme s 250 g cukru písek do pěny. Přidáváme po částech 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.

Eldariel - Czech elves database

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
máslo 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 všechnu 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 zvolna 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.

Eldariel - Czech elves database

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 příchuť. 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 pikatním 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 prášku 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.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka šlehaná

Ingredience:

240 g moučkového cukru
6 vajec
240g polohrubé mouky
strouhaná citrónové 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 strouhanka či hrubá mouka na formu
100 g strouhané čokolády na vaření nebo jiné hořké čokolády

Příprava:
Utřeme 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 posypeme. Můžeme též polévat čokoládovou tmavou či bílou polevou a zdobit vlašskými ořechy nebo čokoládovou polevu pocákáme ozdobně čárkami světlé polevy.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka černá

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

Těsto:
110 g másla
8 lžic 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 citronu1 1/2 hrnku polohrubé mouky1/2 lžičky soli

Příprava:
Připravit kvásek a nechat jej po 30 minutách vzejít.

Všechny ingredience musí být pokojové teploty. Našlehat máslo s cukrem dolehka. Postupně dovnitř zašlehávat žloutky a vejce. Vmíchat dovnitř mák, čokoládu, skořici, kůru a med. Zamíchat do těsta přesátou 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. dotmavohnědá. Potom snížit teplotu na 180°C a dále péct, až je bábovka hotová (vyzkoušet špejlí). Vyklopit a nechat úplně vystydnou. 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 mléka
mastný 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.

Eldariel - Czech elves database

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 navrch 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 balíčku kypřícího prášku do pečiva
1/4 l mléka
2 lžíce kakaa
tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy
moučkový 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 kypřícím 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.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka s vaječným koňakem

Ingredience:
10 PL polohrubé mouky
10 PL pískového cukru
1/2 prášku do pečiva
10 PL oleje
10 PL vaječného konaku
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 písek
6 PL vařicí vody
200 g oleje
1/4 prášku do pečiva
200 g polohrubé mouky
1 PL hladké mouky
1 PL kakaa

Příprava:
V el. šlehači šleháme žloutky zalité vařicí 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.

Eldariel - Czech elves database

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
strouhanka
kokos
rum nebo citrónová šťáva
1 šálek čokoládové polevy

Příprava:
Máslo utřeme s cukrem a žloutky, 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 vysypeme 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.

Eldariel - Czech elves database

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:
Rozehřejeme troubu. Formu vymažeme olejem a vysypeme moukou. Třeme tuk s cukrem, postupně vmícháme žloutky. Přidáme rozmixované banány a střídavě mouku, smíchanou s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem, sníh 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 likviduju taky "loňské" zavařeniny meruněk.

Eldariel - Czech elves database

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 (střední velikosti)
1 kypřící prášek do pečiva
máslo 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 kypřícího 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, kypřícím práškem a hrubě strouhanými oříšky přidáme do směsi. Těsto nalijeme do vymazané a rozemletými piškoty vysypané formy. Pečeme zvolna asi 50 minut.

Eldariel - Czech elves database

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 přesetou 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 šlehače 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 kypřícího prášku
1/4 l mléka
šťáva a kůra z 1/2 citronu
tuk na vymazání formiček
jemná strouhanka na vysypání formiček

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

Příprava:
Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny, přidáme citrónovou šťávu a strouhanou kůru. Po lžících přidáváme střídavě mléko a mouku přesetou s pudinkem a kypřícím 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.

Elbariel - Czech elves database

Bábovka »PIŠKOTKA«

Ingredience:
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

Ingredience:
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 *dorůžova*.

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...

Eldariel - Czech elves database

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 kypřícího 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.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka BLESKOVKA

doba přípravy je cca **10 minut**

Ingredience:
2 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek cukru krupice (krystalu)
1 sáček vanilinového 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.

Eldariel - Czech elves database

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 zapíchnutím 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
4 PL oleje
hrst 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.

Eldariel - Czech elves database

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 najemno 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 strouhané hořké čokolády
mléko dle potřeby (asi 1/2 hrnku)
rum
1 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 odstát (ananas se v oříškách obalí). Nejlépe v robotu ušleháme vejce, olej, cukry a strouhanou čokoládu drobeny. 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 chlebíčky ve střední formě.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka »LUKÁŠEK«

Ingredience:
20 dkg másla
25 dkg cukru
25 dkg polohrubé mouky
½ 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 :-)))

Eldariel - Czech elves database

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 NEMLETÉHO 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 hrnku mléka
tuk a mouka na vymazání a vysypání formy

Příprava:
Většinu cukru 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.

Eldariel - Czech elves database

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 změklého másla
80 g cukru moučky
50 g kakaa
80 g cukru krupice
7 žloutků
7 bílků
150 g vlašských jader
200 g piškotových drobečků
máslo na vymazání, cukr krupice na vysypání

Příprava:
Změklé máslo, cukr moučku, kakao a žloutky vyšleháme dokrémova. 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.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka s jablky

Ingredience:
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

Ingredience:
200 g másla
200 g moučkového cukru
4 vejce
1 vanilkový cukr
500 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
1/8 l mléka
150 g rozinek
100 g sekaných mandlí
100 g sekaného kandovaného ovoce
tuk
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.

Eldariel - Czech elves database

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 lžíce 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 podávání pocukrujeme moučkovým cukrem.

Eldariel - Czech elves database

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 pokrájené- 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 tuhý 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 45 minut. Špejlí zjišťujeme stav propečení a hotovou bábovku vyklopíme na mřížku, hned pocukrujeme 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 sáček prášku do pečiva
½lžičky mleté skořice
1 (150 g) čokoládové polevy
tuk 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.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka se studentskou pečetí

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 i strany. Na hodinku dáme do lednice.

Bábovka z acidofilního mléka

Ingredience:
1 hrnek acidofilního mléka
2 vejce
1 hrnek moučkového cukru
½ hrnku oleje
1 necelý prášek do pečiva
1 ½ hrnku polohrubé mouky
1 lžíce kakaa
máslo 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.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka z čokolády MARGOT

Ingredience:
1 čokoláda Margot
1 šlehačka
1 skleničká 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.

Eldariel - Czech elves database

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 lžíce kakaa
tuku a hrubá mouka na formu

Poleva:
100g čokolády na vaření
100 g 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.

Eldariel - Czech elves database

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 změknout 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 vařených 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 lžíce mléka a cca 50 g škrobové moučky. Těsto musí být husté. Je-li těsto řídké, snadno se udělá brousek.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka »BURGUNDSKÁ«

Ingredience:
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

Ingredience:
200 g změklého másla nebo margarinu
200 g cukru
špetka soli
2 CL citrónové kůry
5 vajec
240 g mouky
50 g maizeny (škrobu)
3 CL prášku do pečiva
100 ml mléka
11 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 ½minuty jedno.(můžeme přidávat jenom žloutky a sníh 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 upečeni necháme asi 5 minut odpočívat, potom vyklopíme z formy.
Hned několikrát propíchneme a polijeme citrónovou a pomerančovou šťávou. Necháme vychladnout.

Nakonec polijeme polevou.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka citrónová s exotickým ovocem

Ingredience:
1 balení směsi na třené těsto,
citrónová šťáva,
strouhaná kůra z 1 citronu,
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 lžícemi moučkového cukru, koláč několikrát propíchneme, pokropíme šťávou a necháme vychladit.

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

4. Karamboly nakrájíme na plátky. Angrešt rozpůlíme. Plody promícháme, pokapeme 2 lžícemi citrónové šťávy, poprášíme cukrem a necháme odležet. Naplníme dutý vnitřek bábovky.

Bábovka lentilková (zvládnou i děti)

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

Příprava:
Vejce nasleháme s cukrem a potom přilijeme smetanu. Přisypeme prosetou mouku s práškem do pečiva. Přidáme nastrouhanou citrónovou kůru, lentilky a zamícháme. Těsto nalijeme do sádlem vymazané menší bábovkové formy. Pečme při 150°C asi 45 minut.

Eldariel - Czech elves database

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 150°C.

Bábovka dvoupatrová s kokosem

Ingredience:
400 g polohrubé mouky
1 sáček kypřícího 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 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 částech přidáme, 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 nepřipálí).

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.

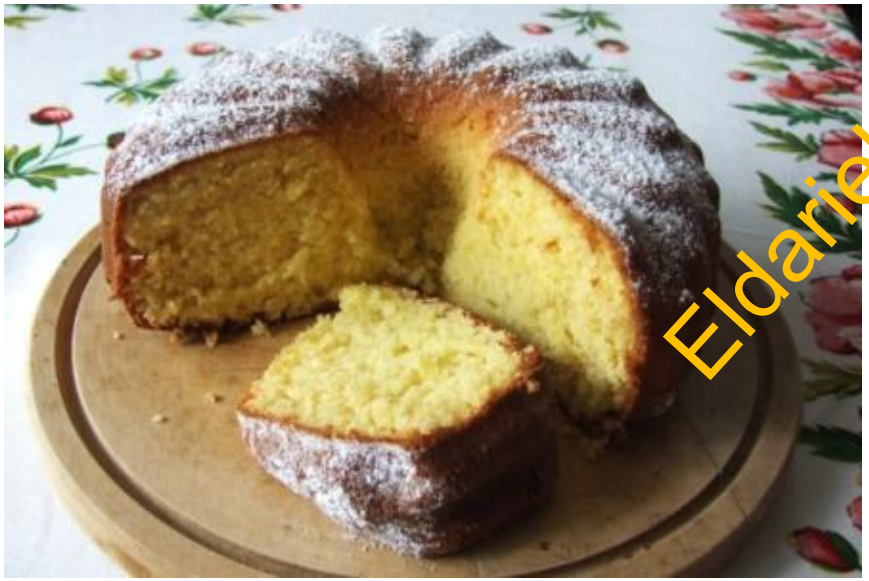
Tip:
Bábovky můžeme jen pocukrovat, či polít čokoládovou nebo jinou polevou a posypat barevným máčkem. Pokud nechceme bábovku dvoupatrovou, všechno těsto vlijeme pouze do velké bábovkové formy.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka šlehačková hrnková

Ingredience:
2 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek moučkového cukru
3 celá vejce
1 vanilkový cukr
½ kypřícího 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

Poleva:
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.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka jablečná

Ingredience:
250 g cukru
300 g nastrouhaných 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, nastrouhaná 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 peču 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 lžíce kakaa
trochu skořice

Příprava:
V misce 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.

Eldariel - Czech elves database

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 napěchovaného hrnku světle hnědým cukrem
4 velká vejce
6 Granny Smith (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:
Předehřát 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 našlehat 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 zapíchnutá 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.

Eldariel - Czech elves database

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 dokrémova 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
200 g nahrubo nastrouhaných jablek
150 g polohrubé mouky
1 KL prášku do pečiva
tuk 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, přesetou mouku s práškem do pečiva a nakonec zlehčíme sněhem. Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané formy a zvolna upečeme v mírně vyhřáté troubě.

Elfariel - Czech elves database

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 kefírová (moc dobrá)

Ingredience:
2 vejce
0.2 l moučkového cukru
0.2 l oleje
0.5 l kefíru, nebo kyšky
400 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
trocha 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 kefírem.
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.

Eldariel - Czech elves database

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 lžíce 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 (42 g)
1/4 l mléka
1 vejce
120 g másla
Náplň:
180 g máku
1/4 l mléka
120 g cukru
1 lžíce medu
1/2 lžičky skořice
1 žebro čokolády
citrónová kůra
1 lžička másla

Příprava:
Ve vlažném mléce rozmícháme lžíci cukru, lžíci 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.

Eldariel - Czech elves database

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 kypřícím 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 ve formě krátce zchladnout a pak ji opatrně vyklopíme- můžeme dát na horní část mokrou, studenou utěrku a tím napomůžeme vyklopení a bábovka tak povolí. Vychladlou bábovku posypeme moučkovým cukrem a můžeme ještě navrch ozdobit kandovaným ovocem pro oko.

Bábovka makovo-jablečná hrnková

Ingredience:
1hrnek (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
3 PL medu
2 PL kakaa
1 sáček prášku do perníku
1 PL kandovaného ovoce
½ CL 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.

Eldaríel - Czech elves database

Bábovka maková hrnková

Ingredience:

1hrnek ($\frac{1}{4}$ 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 (máslo, HERA)
250 g tvarohu
3 vejce
1 prášek do pečiva
čokoládová poleva
+ oříšky, 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

Eldariel - Czech elves database

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.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka tvarohová mramorová

Ingredience:
250 g měkkého tvarohu
1 balíček prášku do pečiva
250 g moučkového cukru
250 g rostlinného másla
2 lžíce 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 nastrouhaných jablek
½ hrnku oleje
½ hrnku vody
podle potřeby přidat vlahé mléko
2 vejce
3 PL medu
2 PL kakaa
1 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. 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.

Eldariel - Czech elves database

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 malé, 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 rumu
500 g polohrubé mouky
1 kypřící prášek
175 ml mléka
30 g kakaa
tuk 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 zbývajícího těsta zamícháme kakao a navršíme 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.

Eldarnel - Czech elves database

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 hrubé mouky
ananas na ozdobení
Ananasový krém:
250 ml mléka
1 pudinkový ananasovou nebo vanilkovou příchutí
125 g másla nebo rostlinného tuku
80 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 rozehřátého 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, rozehřáté máslo a umícháme dohladka. Je-li poleva hustá, přidáme ještě trochu vody.

Eldariel - Czech elves database

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 změklého 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 vklopíme 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 lžíce povidel
4 vejce
150 g másla
100 g cukru
160 g polohrubé mouky
1 vanilkový cukr
½ prášku do pečiva
hrstku vlašských ořechů

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

Edaniel - Czech elves database

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 oleje
4 vejce
½ prášku do pečiva
citrónová kůra
tuk
mouka na formu
Čokoládová poleva:
150g ztuženého tuku
80g moučkového cukru
1 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.

Eldariel - Czech elves database

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, z bílků ušleháme tuhý sníh. Do ušlehaných žloutků přidáme rozpuštěné 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 maizeny
1 prášek do pečiva
5 cl rumu
½ citrónu
½ pomeranče
tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy

Příprava:
Z pomeranče a citrónu si ostrouháme kůru, kterou budeme potřebovat do těsta. Troubu rozehřejeme na 190°C.
Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme vejce, přesátou mouku s maizenou a kypřícím práškem a zlehka promícháme.
Nakonec vmícháme rum, kůru z pomeranče a citrónu 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.

Elbariel - Czech elves database

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 dohladka. 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 mufiny)

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
¼ l rostlinného oleje
1 prášek do pečiva
tuk, ořechy nebo mandle a strouhanka na formu
Na mufiny: 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 žeber bábovky 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 prochladnout, vyklopíme a posypeme cukrem.

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

Eldariel - Czech recipes database

Bábovka slavnostní velká

Ingredience:
250 g másla
250 g cukru
8 žloutků
500 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
50 g rozinek
¼l 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 kypřící prášek do pečiva
400-500 g višní
trochu hrubé mouky na obalení,
tuk na vymazání formy
hrubá mouka na vysypání formy
Višňová poleva:
150 g moučkového cukru
1 PL horké vody
2 PL griotky (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.

Eldariel - Czech elves database

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 lžíce kakaa
3 lžíce 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 lžíce polohrubé mouky, do druhé části 3 lžíce 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 chvilku vychladnout, vyklopíme a sypeme vanilkovým cukrem.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka GURMÁNKA

Ingredience:
200 g másla
180 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
4 vejce
100 ml mléka
2 lžíce citrónové šťávy
300 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
2 lžíce 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 lžíce 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 lžíce skořice
370 g borůvkového kompotu
½ 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.

Eldariel - Czech elves database

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 lžíce 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.

Eldariel - Czech elves database

Bábovka kokosová s kousky čokolády

Ingredience:
1 hrnek (1/4 l)
1 hrnek cukr krupice
vanilkový cukr
čokoláda - 8 tabulek
kakao
kokos
1 hrnek mléka
2 hrnky polohrubé mouky
½ hrnku oleje
prášek do pečiva
3 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.