

## Nejkrásnější bábovka dle hodnocení veřejnosti

### 1. místo Jitka Zelingerová, Litomyšl (bábovka č.3)

#### **Bábovka s vaječným koňakem**

##### **Ingredience:**

250 g cukru krystal  
3 vejce  
200 g změkklého másla  
250 g polohrubé mouky  
1 kypřicí prášek do pečiva  
2 lžíce mléka  
300 ml vaječného likéru  
200 g mletých vlašských oříšků  
1 tabulka hořké čokolády

##### **Pracovní postup:**

Troubu předehřejeme na 180 °C. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme hrubou moukou.

Máslo utřeme s cukrem do pěny. Poté přidáme celá vejce a šleháme. Mouku prosejeme do mísy, promícháme s kypřícím práškem a směs dáme do utřené pěny. Vytvoříme těsto. Dále do něj vmícháme mléko, ořechy a nastrohanou čokoládu. Směs nalijeme do připravené formy a pečeme cca 60 minut.

### 2. místo Jana Prudká, Benátky (bábovka č. 1)

#### **Bábovka Lucie**

##### **Ingredience:**

280 g moučkového cukru  
6 vajec (zvláště bílky a žloutky)  
250 ml smetany 33 %  
280 g změkklého másla  
360 g polohrubé mouky  
1 kypřicí prášek do pečiva  
60 g lyofilizovaných malin  
40 g ganache z mléčné čokolády  
80 g pistácií  
1 pl růžového a zeleného přírodního barviva

##### **Pracovní postup:**

V míse vyšleháme žloutky s máslem a cukrem (140 g). V jiné míse důkladně vyšleháme bílky s cukrem (140 g) do táhlého sněhu.

Do žloutkové směsi přidáme smetanu, mouku s kypřícím práškem, a nakonec opatrně vmícháme vyšlehané bílky. Přidáme maliny. Půlku směsi obarvíme růžovým a druhou půlku zeleným barvivem. přelijeme do vymazané a vysypané formy, posypeme nakrájenými pistáciemi a přelijeme ganachí. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160 °C cca 60 minut.

### 3. místo Lucie Kovářová, Česká Třebová (bábovka č. 10)

#### Chai latte bábovka

##### **Ingredience:**

200 g hladké mouky  
200 g hnědého cukru  
200 g másla  
4 vejce  
8 g prášku do pečiva  
70 ml mléka  
špetka soli  
kůra z 1 citronu  
vanilka

##### **Směs chai koření**

2 lžice skořice  
1 lžice kardamomu  
1 lžice mletého zázvoru  
1/2 lžičky hřebíčku  
1/2 lžičky muškátového oříšku

##### **Krém**

150 g krémového sýra  
100 g polotučného tvarohu  
1 lžice moučkového cukru  
1 lžice citronové šťávy  
špetka chai koření

##### **Pracovní postup:**

Troubu si přehřejeme na 160 °C a formu na bábovku vymažeme a vysypeme moukou. Oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme se změkklým máslem a 2/3 hnědého cukru do světlé nadýchané pěny. Přidáme citronovou kůru, vanilku a mléko. Z bílků, špetky soli a zbylé třetiny cukru vyšleháme sníh. Do žloutkové směsi prosejeme mouku s práškem do pečiva a lehce promícháme. Nakonec opatrně vmícháme sníh. V misce si smícháme všechno chai koření. Přibližně třetinu těsta oddělíme a vmícháme do něj kořenící směs. Do připravené formy lijeme střídavě světlé těsto a kořeněné těsto. Špejlí vytvoříme mramorování. Pečeme přibližně 40 minut na 160 °C. Upečení zkontrolujeme špejlí. Na krém vyšleháme všechny ingredience do hladka

# Nejchutnější bábovka dle hlasování odborné poroty

## 1. místo Petra Filová, Litomyšl (bábovka č. 11)

### **Bábovka Pralinkové tety**

#### **Ingredience:**

4 vejce  
půl hrnku oleje  
hrnek cukru krupice  
vanilkový cukr  
hrnek mléka  
dva hrnky polohrubé mouky  
kypřicí prášek do pečiva

#### **Pracovní postup:**

Vejce vyšleháme do světlé pěny, postupně přidáme cukr krupici a vanilkový cukr, olej. Vyšleháme do bílé pěny. Přidáme mouku, mléko a kypřicí prášek, šleháme do hladkého těsta. Vlijeme 2/3 těsta do formy, do zbylého těsta přidáme kakao a trochu mléka. Vlijeme do formy a rozvíříme vidličkou.

**Náplň:** svěží limetkovo-citronová náplň Dr. Oetker a čerstvé maliny. Zdobíme dle svých chutí a šikovnosti. Soutěžní bábovka je složená ze dvou barvného těsta – čokoládového a vanilkového.

Pečení zdar a bábovkám zvlášť!

## 2. místo Klára Blažková, Svitavy (bábovka č. 8)

### **Čokoládová bábovka**

#### **Ingredience:**

170 g másla  
4 vejce  
200 g cukru moučka  
120 g mléka  
270 g mouka hladké  
10 g pečicího prášku  
10 g vanilky  
120 g čokolády bílé + 120 g pravého  
marcipánu  
120 g čokolády hořké

#### **Pracovní postup:**

Máslo vyšleháme s moučkovým cukrem a vanilkou. Přidáme vajíčka a zašleháme. Mouku s pečicím práškem vmícháme do směsi a přidáme mléko. Hmotu rozdělíme na dvě části, do jedné dáme rozpuštěnou bílou čokoládu a marcipán a do druhé hořkou čokoládu. Směsi vlijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme ve vyhřáté troubě na 170°C cca 45-50 minut.

### 3. místo Michaela Skipalová, Litomyšl (bábovka č. 4)

#### **Královská bábovka**

##### **Ingrediencie:**

250 g moučkového cukru  
1 sáček vanilkového cukru  
6 vajec (zvlášť bílky a žloutky)  
250 ml smetany ke šlehání  
200 g změkklého másla  
200 g polohrubé mouky  
1 kypřicí prášek do pečiva  
90 g nastrouhané hořké čokolády  
100 g lískových oříšků

##### **Pracovní postup:**

Troubu předehřejeme na 170 °C. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme hrubou moukou.

V míse vyšleháme žloutky s máslem a cukrem a následně za stálého šlehání přiléváme smetanu. Přidáme nasekané oříšky, nastrouhanou čokoládu, vanilkový cukr, mouku a prášek do pečiva. Nakonec vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Směs nalijeme do připravené formy a pečeme cca 60 minut.