

Americká bábovka



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

3595 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: vasinova1981

Odkaz: <https://srecepty.cz/americka-babovka>

Příprava

Polovinu rozinek nasekáme, polovinu necháme vcelku a smícháme s ořechy a pomerančovou šťávou. Utřeme máslo, vejce, cukr krupici, přidáme smetanu, rozinkovo - ořechovou směs a nakonec po částech přimícháme mouku s práškem do pečiva. Bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou a nalijeme do ní těsto. Pečeme asi 45 minut ve středně vyhřáté troubě. Během pečení svaříme pomerančovou šťávu a cukr na sladký sirup a vlijeme do něj rum. Upečenou bábovku vyjmeme z trouby a ještě teplou ve formě zalijeme přelivem, tak aby dostatečně protekl. Po vsáknutí necháme vychladit ve formě a teprve potom vyklopíme. Krájíme na řezy a zdobíme neslazenou šlehačkou.

Ingredience

- ✓ sklenka (200 ml) namočených rozinek
- ✓ 80 ml sekaných vlašských ořechů
- ✓ šťáva z jednoho pomeranče
- ✓ 100 ml cukru krupice
- ✓ 130 ml změkklého másla
- ✓ 180 ml zakysané smetany
- ✓ 2 vejce
- ✓ 500 ml polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ Přeliv: šťáva ze tří velkých pomerančů
- ✓ 120 ml cukru moučka
- ✓ 100 ml rumu

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Klasika, Rodina, Moučník