

# Babiččina ořechová bábovka podle Gurmetu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

**3996** kalorií , **4 g** cukrů , **257 g** tuků , **86 g** bílkovin

**Autor:** Tatiana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/babiccina-orechova-babovka-podle-gurmetu>

## Příprava

Máslo i vejce zahřejeme na pokojovou teplotu. Pak máslo s cukrem, žloutky a rumem vyšleháme do krému. Přidáme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva, ořechy a vypracujeme těsto, do kterého přimícháváme vlažné mléko. Nakonec zapracujeme tuhý sníh z bílků. Formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Vlijeme tužší těsto a zapracujeme k okrajům formy. Pečeme na 180°C cca 1 hodinu (i déle). Pak bábovku vyklopíme na táč a necháme vychladnout. Nakonec posypeme moučkovým cukrem.

## Ingredience

- 200 g másla + kousek na vymazání formy
- 300 g cukru krupice
- 5 vajec
- 2 lžíce rumu
- 400 g polohrubé mouky + trochu na vysypání formy
- 1 prášek do pečiva
- 100 g mletých vlašských ořechů
- 200 ml mléka
- cukr moučka na posypání

### Tip k receptu

Kdyby Vám nešla bábovka vyklopit, hodte na formu mokrou utěrku a počkejte, dokud se sama neodlepí.

## Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

