

Bábovka ze svařeného vína



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 1

4183 kalorií , **5 g** cukrů , **231 g** tuků , **143 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-ze-svareneho-vina>

Příprava

Nejprve si svaříme všechny ingredience na svařák a to tak, že víno a koření nalijeme do kastrůlku a vaříme dokud není víno horké. Scedíme a necháme vychladnout. Na těsto vyšleháme máslo do pěny, postupně vmícháme vanilkový cukr, cukr krupici, až vznikne kompletní hmota. Potom přidáváme vejce (každé zašleháváme asi 1/2 minuty), pak přidáme mouku smíchanou s kypřícím práškem do pečiva a postupně zašleháváme do máslové hmoty, potom přilijeme vychladlé a scezené svařené víno, zamícháme a nakonec vmícháme nejemno nastrouhanou hořkou čokoládu. Máslem vymažeme a strouhankou vysypeme formu, nalijeme do ní těsto a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 50minut. Vychladlou bábovku vyklopíme, polijeme polevou a máme-li jí část s červeným vínem, tak ji s ní lehce sem tam postříkáme.

Ingredience

- ✓ 200 g měkkého másla
- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 4 vejce
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 2 zarovnané lžičky kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 100 g jemně nastrouhané hořké čokolády
- ✓ trocha strouhanky
- ✓ Svařák: 75 ml červeného vína
- ✓ 2 lžičce citronové šťávy
- ✓ 2 celé skořice
- ✓ 1/2 lžičky hřebíčku
- ✓ 1 lžičce cukru krupice
- ✓ citronová kůra z jednoho citronu
- ✓ Poleva: 250 g prosátého cukru moučka
- ✓ 2-3 lžičce citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník