

Brusinkovo - pomerančová bábovka s ořechy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 1

2531 kalorií , **3 g** cukrů , **79 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/brusinkovo-pomerancova-babovka-s-orechy>

Příprava

V míse krátce prošleháme vejce, změkklé máslo, 2/3 šálku cukru a zakysanou smetanu. Přidáme střídavě mléko, mouku s kypřícím práškem, špetku soli, rum, pomerančovou kůru a nakonec přimícháme brusinky. Polovinu těsta rovnoměrně rozdělíme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané formy. Sekané ořechy, hnědý cukr, skořici a kakao smícháme a směs posypeme těsto ve formě. Vezmeme si špejli a směs lehce vmícháme do těsta, ale jen mělce. Do formy nalijeme zbytek těsta a bábovku vložíme do trouby, rozehřáté na 180°C. Pečeme asi 60-70 minut. Špejlí vyzkoušíme, zda už je bábovka pečená. Upečenou bábovku opatrně vyklopíme a necháme vychladnout. Vymačkáme si asi 4 lžíce šťávy z pomeranče, přidáme k ní horkou vodu a cukr moučku a utřeme polevu. Lžící nalijeme polevu na upečenou bábovku a necháme ztuhnout. .

Tip k receptu

Nemáme moc rádi silnou vrstvu sladké polevy, tak polevu dělám hodně řídkou, jen aby na bábovce udělala tenký film. Kdo má rád silnější vrstvu, zahustí polevu více cukrem tak, aby byla hodně hustá a z bábovky nestékala.

Ingredience

- 2 vejce
- 125 g másla
- 1 balení zakysané smetany
- 2/3 šálku cukru krupice
- 1/2 šálku mléka
- 2 lžíce rumu
- 2 šálky polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- 1 lžíce pomerančové kůry
- 1 šálek sušených brusinek
- 1/2 šálku nasekaných vlašských ořechů
- 2 lžíce hnědého cukru
- lžička skořice
- 2 lžičky kakaa
- 4 lžíce pomerančové šťávy
- 1/2 šálku cukru moučka
- 2 lžičky horké vody

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

