

Kávová bábovka s mandlemi a čokoládou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 2

3440 kalorií , **3 g** cukrů , **209 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kavova-babovka-s-mandlemi-a-cokoladou>

Příprava

Instantní kávu rozpustíme v 150 ml horké vody a necháme vychladnout. Ušleháme heru s cukrem a vanilkovým cukrem, pak po jednom vešleháme vejce a rum. Do směsi přidáme vychladlou kávu, mouku prosátou s práškem do pečiva a kakao rozmíchané v mléce. Nakonec do těsta přidáme 50 g hořké čokolády, nasekané na větší kousky. Z mandlových lupínků si dáme stranou 1 lžičku a ostatní taky přidáme do těsta. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy a vložíme do trouby, vyhřáté na 180°C. Pečeme asi 1 a 1/4 hodiny. Jestli je bábovka upečená, zjistíme špejlí. Hotovou bábovku opatrně vyklopíme na mřížku a necháme vystydnout. Zbylých 50 g čokolády si rozpustíme asi se 2 lžícemi vody a bábovku nahoře polijeme. Nakonec ji posypeme mandlovými plátky, které jsme si odložili a polevu necháme ztuhnout.

Ingredience

- ✓ 4 lžičky instantní kávy
- ✓ 200 g Hery
- ✓ 180 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 3 ks vajec
- ✓ 330 g polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 3 lžíce rumu
- ✓ 3 lžíce mléka
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 100 g hořké čokolády
- ✓ 60 g mandlových plátků

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Návštěva, Moučník



