

# Maková bábovka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

2321 kalorií , 17 g cukrů , 171 g tuků , 58 g bílkovin

Autor: kaccka

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

## Příprava

Oddělíme žloutky a bílky. Do mísy prosijeme hrubou mouku s kypřícím práškem a smícháme je s mletým mákem. Čokoládu najemno nastrouháme. Troubu předehřejeme na 180°C. Máslo napěníme se 100 g cukru, postupně přidáme žloutky a dobře utřeme. Za stálého míchání přidáme vanilínový cukr a moučnou směs s mákem, pak vmícháme strouhanou čokoládu. Nakonec ušleháme do pevného sněhu bílky se zbylým cukrem a opatrně vmícháme do třeňého těsta. Bábovkovou formu dobře vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou nebo strouhankou. Těsto naplníme do formy - nelijeme je z výšky, klademe je do formy raději velkou lžící. Při plnění formy hrneme těsto od středu k okrajům. Vzniklý dolík se během pečení vyplní a bábovka bude na povrchu rovná. Pečeme při stejnoměrné teplotě asi 180 Stupňů Celsia 35 až 40 minut. Prvních 15 minut neotevíráme, aby těsto nepokleslo a nesrazilo se. Po upečení necháme moučník vychladnout, vyklopíme ho na drátěnou podložku.

## Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 150 g hrubé mouky
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 120 g mletého máku
- ✓ 30 g čokolády
- ✓ 100 g másla
- ✓ 130 g cukru
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ tuk a mouka na vymazání a vysypání formy

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník



### Tip k receptu

Můžeme po vyklopení potřít rozeřátou

zavařeninou a po zaschnutí polijeme čokoládovou polevou, případně ještě dozdobíme. Suroviny - zejména máslo a vejce, nesmějí být studené, dáme je napřed do teplé místnosti zahřát.

