

Oříšková bábovka s opilým ovocem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

3817 kalorií , **41 g** cukrů , **259 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/oriskova-babovka-s-opilym-ovocem>

Příprava

S přípravou začneme den předem. Jablka i hrušky oloupeme, nakrájíme na malé kostičky, pokapeme 6 lžícemi rumu a dobře promícháme. Vložíme je do uzavíratelné nádoby a necháme v chladu marinovat do druhého dne. V míse šleháme hodně změkklou Heru s vejci a oběma cukry. Do našlehané směsi vmícháme mouku promíchanou s kypřícím práškem, 2 lžíce rumu, kakao, skořici a umleté oříšky. Nakonec vmícháme rumové ovoce. Těsto dáme do bábovkové formy, kterou jsme vymazali tukem a vysypali hrubou moukou. Pečeme při 180°C asi 50-55 minut. Jestli je bábovka pečená zkusíme vpíchnutím špejle. Hotovou bábovku necháme vychladnout a před podáváním pocukrujeme.

Ingredience

- 200 g jablek
- 200 g hrušek
- 200 g Hery
- 4 vejce
- 150 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 8 lžic rumu
- 200 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 120 g lískových oříšků
- 2 lžíce kakaa
- 1 lžička skořice

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Moučník

