

Veľkonočná mandľová bábovka

Počet porcií: 9

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vajcia (4 ks) oddelíme . Bielka so soľou vyšľaháme do tuha. V druhej miske vyšľaháme žltka a (kokosový) cukor (150 g) do peny. Pridáme maslo (80 g) a prešľaháme. Následne pridáme smotanu na šľahanie, kôru a štavu z limetky a premiešame. Do vzniknutého cesta opatrne vmiešame vyšľahané bielka. (Špaldovú) celozrnnú a mandľovú muku dáme do misky spolu s kypriacim práškom do pečiva (10 g) a soli. Všetko dôkladne premiešame a zľahka pridáme do pripraveného cesta. Bábovkovú formu vytrieme maslom a vysypeme (špaldovou) múkou. Cesto do nej rovnomerne vylejeme. Posypeme brusnicami alebo hrozienkami a dáme piecť do vyhriatej rúry. Pečieme pri 170 stupňoch približne 40-50 minút. Ak si nie sme istí, či je už bábovka hotová, môžeme do nej pichnúť špáradlo. Pokiaľ bude po vybratí čisté, bábovku môžeme z rúry vybrať. Upečenú bábovku vyklopíme z formy a necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme polevu. Vajíčka (2 ks), štavu z 2 citrónov a med (1 PL) vložíme v miske do vodného kúpeľa a metličkou miešame, kým zmes nezhustne. Na záver primiešame maslo (1 PL). Hotovou vlašnou polevou polievame bábovku. Na ozdobu roztopíme vo vodnom kúpeli horúčku čokoládu, ktorú špachtľou rozotrieme na plech a necháme trochu vychladnúť, aby stuhla. Keď trochu stuhne (nie príliš, inak by sa lámala) špachtľou ju zhrňame smerom od seba, aby sa nám začali vytvárať čokoládové hobliny, z ktorých na vrchu bábovky naaranžujeme krásne čokoládové hniezdo na veľkonočné vajíčka.

Ingrediencie

- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 50 g
- **Citróny** - 60 g
- **Limetky** - 40 g
- **Med včelí kvetový** - 15 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Vajcia** - 400 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 10 g
- **Mandle jadrá** - 140 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 95 g
- **Jedlá soľ** - 5 g
- **Pohánková múka celozrnná 500 g** - 180 g
- **Brusnice sušené 100 g** - 50 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

