Ořechová bábovka od Magdy B. s Amaretovou polevou

https://www.varimesmarcelou.cz/orechova-babovka-od-magdy-b.-s-amaretovou-polevou

Na poslední zabijačku přivezla Magda čerstvě upečenou ořechovou bábovku. Dostala jsem se k ní až druhý den. Pro samou práci jsem se do ní zakousla jen jednou a když jsem chtěla pokračovat, talířek byl prázdný. Usoudila jsem, že chutnala i ostatním.

Magda mi tvrdila, že se nic neváží a příprava je velmi jednoduchá. No, já raději vážím, než měřím, tak v receptu uvádím obě varianty (v závorce jsou údaje od Magdy), stačí si jen vybrat. Výsledek bude stejný.

Na přípravu ořechové bábovky budeme potřebovat

(1 hrnek = nádoba o objemu 300 ml)

- 200 g hladké mouky (1 hrnek)
- 200 g moučkové cukru (1 hrnek)
- 100 g mletých vlašských ořechů (1 hrnek)
- 150 ml teplého mléka přibližně 40 °C (1/2 hrnku)
- 100 g másla pokojové teploty (1/2 hrnku oleje)
- 3 celá syrová vejce (2 vejce)
- 1 celý prášek do pečiva (1 prášek do pečiva)
- Špetka soli

Na Amaretovou polevu budeme potřebovat:

- 120 g moučkového cukru
- 30 ml Amareta
- 20 ml vařící vody

Dále budeme potřebovat

- Formu na bábovku
- Tuk na vymazání formy
- Hrubou mouku na vysypání formy

1 hrnek = nádoba o objemu 300 ml

Příprava: v robotu pomocí nástavce na třená těsta

Pečení: na 185 °C 60 minut (horní i dolní ohřev) – po 40 minutách povrch zakrýt alobalem

Doba chladnutí ve formě: 60 minut

Postup přípravy ořechové bábovky

Nejprve si důkladně vymažeme formu (tuk nesmí téct) a vysypeme ji hrubou moukou. Na slovo „důkladně“ kladu důraz, protože na tom záleží, jak se nám bábovku podaří po upečení a vychladnutí

vyklopit.

Mouku smícháme se špetkou soli a s práškem do pečiva. Ten je dobré do mouky zapracovat přes sítko, aby v těstě následně nedělal bubliny.

Do mísy robota nasypeme moučkový cukr, přidáme 3 žloutky a rozvolněné máslo, nakrájené na menší kousky. Pustíme robot na střední výkon a necháme vypracovat hladký krém.

Robot nevypínáme a postupně, přiléváme teplé mléko, až nám v míse vznikne řídký, hladký krém.

Do hladkého krému začneme po lžících přidávat směs mouky, prášku na pečení a soli. Až nám vznikne tužší hladký krém.

Mandlová vůně Amareta a chuť vlašských ořechů vytvoří ve Vašich ústech dokonalou harmonii zakončenou douškem lahodné kávy.

Nyní zapneme troubu na 185 °C (horní i dolní ohřev).

Mísu z robotu odpojíme a ručně, stěrkou, do těsta zpracujeme namleté vlašské ořechy.

Vyšleháme si 3 bílky dotuha a rovněž stěrkou, velice opatrně, sníh zapracujeme do těsta. Těsto přelijeme do vymazané připravené formy a stěrkou urovnáme povrch.

Naplněnou formu vložíme do vyhřáté trouby na 185 °C a pečeme po dobu 60 minu. Po 40 minutách pečení povrch formy zakryjeme alobalem.

Stav upečení po 60 minutách zkontrolujeme vpichem špejle. Bude-li po vyjmutí suchá, máme upečeno.



Po upečení bábovky položíme formu na mokrou utěrku. V této poloze ji necháme odpočívat 60 minut. Jak bude bábovka chladnout, sama se začne odlepovat od stěn formy. Pokud bychom tento proces chtěli uspíšit, mám na to jen dvě slova: „marná snaha“.

Následně bábovku vyklopíme pomocí talíře. Bábovku můžeme jen pocukrovat nebo si připravit některou variantu z nepřeberného množství polev. Já jsem si připravila polevu Amaretovou.

Do misky jsem přes sítko nasypala 120 g moučkového cukru, přidala 30 ml Amareta (mandlový likér) a 20 ml vařící vody. Z uvedených surovin jsem vymíchala hustou polevu, kterou jsem nanesla na vychladlou bábovku. Poleva do hodiny ztuhne.



Bábovka je velmi chutná, přímo nebesky chutná. Ani se nedivím, že jsem nepozorností o ni na zabijačce přišla. A má ještě jeden velký bonus. I třetí den chutná stejně, jako v den první. Není to žádná oschlá chudinka.

Magdi, velký dík.