

Pomerančová bábovka

Zábavnému spojení zemitého máku se svěžími tóny pomerančů završenému lákavě sladkou krustou z bílé čokolády neodolá téměř nikdo. Tento dezert je důkazem toho, že bábovka nemusí být pouze mramorová, ale lze ji „obléknout“ do mnoha kabátků.



Potřebujeme:

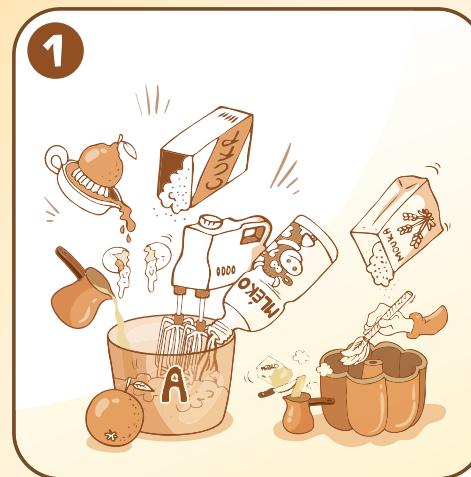


Na těsto

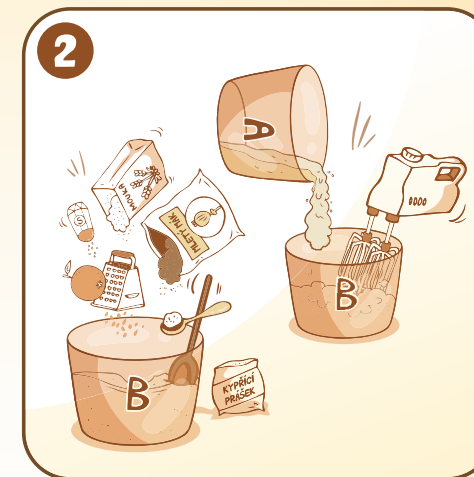
- 230 g hladké mouky + na vysypání formy
- 150 g moučkového cukru
- 130 g změkklého másla + na vymazání formy
- 115 ml mléka pokojové teploty
- 2 vajíčka
- 2 čajové lžičky prášku do pečiva
- 6 polévkových lžic celého máku
- šťávu a kůru z 1–2 pomerančů
- špetku soli

Na polevu

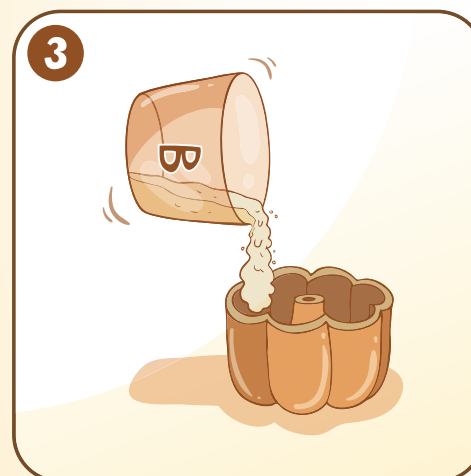
- 200 g bílé čokolády
- 2–3 polévkové lžice kokosového oleje nebo másla



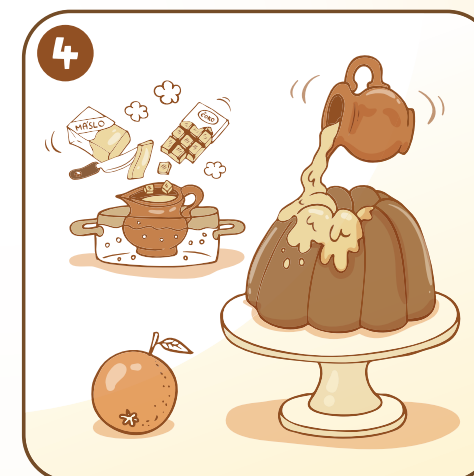
1 Troubu předehřejeme na 180 °C. Silikonovou formu lehce vymažeme olejem. Klasickou formu však poctivě vymažeme máslem a vysypeme moukou. V míse vyšleháme máslo s cukrem do světlé pěny. Postupně přidáme celá vajíčka, pomerančovou šťávu i mléko.



2 V druhé míse promícháme suché ingredience, tedy mouku, prášek do pečiva, špetku soli, mák a pomerančovou kůru. Tuto směs pomalu vmícháme k tekutým surovinám. Vymícháme hladké těsto, které vlijeme do bábovkové formy.



3 Pečeme při 180 °C 45–55 minut, dle potřeby můžeme provést špejlový test. Upečenou bábovku necháme vychladnout na mřížce.



4 Mezitím připravíme polevu. Bílou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, dle potřeby přidáme máslo nebo kokosový olej. Vychladlou bábovku polevou přelijeme. Hotový dezert můžeme ozdobit plátky pomeranče nebo jedlými kvítky, např. maceškami.

➔ **Malá nápověda:** Bábovce se občas nechce z formy ven. V takovém případě překryjeme základnu bábovky větším mělkým talířem. Poté bábovku převrátíme a opatrně s ní kroužíme tak dlouho, až se forma uvolní.