

35 VÝROČNÍCH PIONÝRSKÝCH BÁBOVEK

"Upeč si tu svoji"



Bábovka z kokosového mléka



SUROVINY

- polohrubá mouka - 300 g
- cukr - 180 g
- vejce - 3 ks
- kokosové mléko - 1 plechovka (400ml)
- kokos - 3 lžíce
- olej - 100 ml
- vanilkový cukr - 1 bal.
- prášek do pečiva 1 bal.
- sůl - špetka
- moučkový cukr na posypání
- čokoláda na vaření (poleva)

Čas pečení: 45-50 minut
(při 180 °C)



POSTUP

- Předehřejeme troubu na 180 °C.
- V misce vyšleháme vejce s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny.
- Přidáme olej a kokosové mléko a promícháme.
- V jiné míse smícháme mouku, prášek do pečiva, špetku soli a kokos.
- Přidáváme suché ingredience k tekutým, dokud nevznikne hladké těsto.
- Formu bábovky vymažeme máslem a vysypeme moukou.
- Těsto nalijeme do formy a pečeme v předehřáté troubě po dobu 45-50 minut.
- Jakmile začne být bábovka zlatavá, vyndáme z trouby, polijeme rozpuštěnou čokoládou, posypeme kokosem a podáváme.

Jablečná bábovka



SUROVINY

- jablka nastrohaná
- 1,5 hrnku
- polohrubá mouka - 2 hrnky
- cukr - 3/4 hrnku
- vanilkový cukr - 1 bal.
- prášek do pečiva - 1 bal.
- olej - 1/2 hrnku
- mléko - dle potřeby
- vejce - 3 ks
- skořice - 1 lžice

Čas pečení: cca 30 minut
(při 170 °C)



POSTUP

- Jablka smícháme s moukou, práškem do pečiva, cukrem, skořicí, vanilkovým cukrem, přidáme žoutky a olej.
- Můžeme přidat také trochu mléka (záleží na tom, kolik šťávy jablka pustí) a všechno společně promícháme.
- Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků.
- Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy a ve vyhřáté troubě při 170 °C upečeme. Upečenost kontrolujeme špejlí, kterou zapíchneme do bábovky, po vytažení musí být suchá.
- Vyklopíme a posypeme skořicovým cukrem.



Bábovka ze zakysané smetany



SUROVINY

- cukr krupice - 1 hrnek
- polohrubá mouka - 2 hrnky
- olej - ½ hrnku
- vejce - 3 ks
- mléko - 200-250 ml
- prášek do pečiva - 1 bal.
- zakysaná smetana - 200 ml
- kakao - přiměřeně

Čas pečení:
3 minuty (při 250 °C), poté
30-40 minut (při 200 °C)



POSTUP

- Vejce rozšleháme s cukrem.
- Přidáme postupně mléko, mouku, prášek do pečiva, zakysanou smetanu, olej a mícháme.
- Formu vymažeme tukem (lze použít olej ve spreji) a vysypeme hrubou moukou.
- Postupně naléváme těsto do formy.
- Do poslední ¼ těsta přimícháme kakao.
- Pečeme.
- Průběžně kontrolujeme.
- Po vyklopení za tepla pocukrujeme.

Bábovka ze šlehačky



SUROVINY

- hladká mouka - 3 skleničky
- cukr - $\frac{3}{4}$ skleničky
- vanilkový cukr - 1 ks
- prášek do pečiva - 1 ks
- vejce - 3 ks
- smetana ke šlehání 200 ml
- citronová kůra - 1 citron

Čas pečení:
40 minut (při 170 °C)



POSTUP

- Suroviny smícháme s přistrouhanou citronovou kůrou.
- Nalijeme do formy a pečeme.

Rumová bábovka



SUROVINY

- vejce - 4 ks
- cukr - 250 g
- polohrubá mouka - 440 g
- olej - 250 ml
- mléko - 250 ml
- rum - 100 ml
- vanilkový cukr - 1 bal.
- prášek do pečiva - 1 bal.
- tuk a mouka - na vysypání

Čas pečení: při 170 °C
cca 60min.



POSTUP

- Z bílků ušleháme sníh, do kterého zašleháme část cukru.
- Žloutky se zbylým cukrem, vanilkovým cukrem ušleháme do pěny.
- Přidáme olej, mléko, rum, poté přidáme mouku s kypřícím práškem a opatrně vmícháme sníh z bílků.
- Do části těsta můžeme přidat kakao na obarvení.
- Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy.
- Pečeme a hotové servírujeme.



Piškotová bábovka s kousky čokolády



SUROVINY

- vejce - 5 ks
- cukr krupice - 150 g
- polohrubá mouka - 200 g
- prášek do pečiva - 1 lžička
- olej - 4 lžíce
- vanilkový cukr - 1 bal.
- čokoláda na vaření - 1 bal.

Čas pečení: 40 minut
(při 175 °C)



POSTUP

- Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Žloutky utřeme s cukrem, pak přidáme olej.
- Z bílků ušleháme sníh.
- Do utřených žloutků přidáme mouku s vanilkovým cukrem, prášek do pečiva a nadrobno nalámanou nebo nakrájenou čokoládu.
- Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků.
- Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy.
- Pečeme a hotové servírujeme.

jsm z Pionýra

Jogurtová bábovka



SUROVINY

- hladká mouka - 200 g
- cukr krupice - 150-200 g
- vejce - 3 ks
- vanilkový cukr - 1 ks
- bílý jogurt - 200 g
- prášek do pečiva - 1 ks
- olej - 100 ml
- tuk a hrubá mouka
na vymazání a vysypání

Čas pečení: 45 minut
(při 150-180 °C)



POSTUP

- Všechny suroviny vložíme do hlubší misky a důkladně prošleháme.
- Těsto nalijeme do dobře vymazané a vysypané formy.
- Vložíme do trouby a pečeme 15 minut při 180°C, pak snížíme teplotu na 150 °C a pečeme 30 minut.
- Po upečení bábovku vyklopíme a necháme dobře vychladnout na mřížce.



Bezlepková bábovka z pudinkového prášku



SUROVINY

- vanilkový pudink
v prášku - 5 bal.
- prášek do pečiva - 1 bal.
- moučkový cukr - 1 hrnek
- rostlinný olej - 1 hrnek
- vejce (separovat žloutek
a bílek) - 5 ks
- tuk - trocha
- rýžová / kukuřičná krupice -
hrstka
- sůl - špetka

Čas pečení: 45-50 minut
(při 170 °C)



POSTUP

- Utřeme žloutky s cukrem.
- Přimícháme pudinkové prášky s práškem do pečiva. (Nebojte se, že je to tuhé.)
- Za stálého míchání přidáváme olej. (Vznikne mastná pasta.)
- Lehce vetřeme sníh z bílků.
- Vzniklé tekuté těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy.
- Dáme péct do vyhřáté trouby na 170°C.
- Pečeme, dokud těsto nepřestane být tekuté a na špejli nebude ulpívat těsto.
- Za tepla vyklopíme a necháme zchladnout.

Banánová bábovka



SUROVINY

- hladká mouka - 300 g
- moučkový cukr - 230 g
- hera - 150 g
- žloutky - 4 ks
- bílky - 4 ks
- vanilkový cukr - 1 bal.
- citron - trošku (přiměřeně)
- prášek do pečiva - 1 bal.
- dosti zralé banány - 5 ks

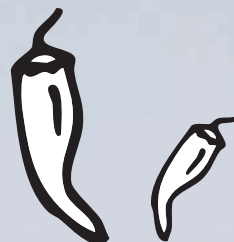
Čas pečení: 45-55 minut
(při 170 °C)



POSTUP

- Vyšleháme 150 g Hery, přidáme 1 celé vejce a tři žloutky.
- Zvlášť bokem dáme 3 bílky, které ušleháme.
- Ke žloutkům a vejci přidáme 230g cukru (moučka) a vanilkový cukr/vanilku a šleháme na vyšší otáčky 10 minut.
- Pomačkáme 5 přezrálých banánů a dáme je do mísy, dáme špetku soli (tj. mezi prsty). Přidáme podle chuti trošku citronové kůry, vše ještě prošleháme na střední otáčky.
- Do 300g hl mouky vysypeme pečící prášek a promícháme. Opatrně mouku vmícháme. Do těsta na závěr velmi opatrně vmícháme vyšlehaný tuhý bílek.
- Pečící formu vymažeme olejem a vysypeme hrubou moukou nebo a vylejeme směs.

Pikantní bábovka z černého piva



SUROVINY

- černé pivo - 1 hrnek
- rozpuštěné máslo - 1 hrnek
- vejce - 2 ks
- řecký jogurt - ½ hrnku
- kakao - ½ hrnku
- cukr krupice - 1 ½ hrnku
- polohrubá mouka - 2 hrnky
- sůl - špetka
- vanilková pasta - 1 lžička

Poleva

- mleté chilli - 1 lžička
- skořice - ½ lžičky
- smetana ke šlehání - 100 ml
- vanilková pasta - 1 lžička
- čokoláda (hodně kakaová) -
tabulka

Čas pečení: 50 minut
(při 180 °C)



POSTUP

- Troubu předehřejeme na 180 °C.
- Smícháme všechny sypké ingredience na bábovku, promícháme.
- Přidáme postupně máslo, vejce, jogurt, vanilkovou pastu a pivo.
- Vymastíme a vysypeme formu.
- Do formy nalijeme těsto a dáme péct na cca 50 minut.
- Bábovku za tepla vyklopíme a necháme na mřížce vychladnout.
- Do misky nalámeme čokoládu a zalijeme vlažnou smetanou.
- Rozmícháme čokoládu se smetanou a následně přimícháme skořici, chilli a vanilkovou pastu.
- Hotovou polevu nalijeme na bábovku a necháme zatuhnout. Můžeme posypat vločkami chilli.

Tvarohová bábovka s ovocem



SUROVINY

- máslo - 120 g
- cukr krupice - 150 g
- polotučný tvaroh - 250 g
- polohrubá mouka - 200 g
- drobné ovoce - 200 g
- vejce - 3 ks

Čas pečení: 45 minut
(při 180 °C)



POSTUP

- Cukr, máslo a žloutky utřeme do pěny.
- Vmícháme tvaroh.
- Zašleháme mouku.
- V další míse ušleháme pevný sníh a opatrně přimícháme do tvarohové směsi.
- Na závěr do těsta zamícháme drobné kousky ovoce.
- Směs nalijeme do vymazané a vysypané formy.
- Pečeme 45 minut při 180 °C.

Kávová bábovka



SUROVINY

- máslo - 250 g
- hrubá mouka - na vysypání formy
- cukr moučka - 350 g
- citronová kůra - 10 g
- vejce - 4 ks
- vanilkový cukr - 2 čajové lžičky
- hladká mouka - 200 g
- bramborový škrob - 100 g
- kypřicí prášek - 2 čajové lžičky
- čerstvá pomerančová šťáva - 30 g
- kandované ovoce
- káva - 3–4 lžice

Čas pečení: 40-50 minut
(při 180 °C)



POSTUP

- Do nádoby vložíme citrónovou kůru, 200 g moučkového cukru a kávu.
- Dále přidáme vejce, vanilkový cukr a smícháme.
- Přidáme mouku, škrob, kypřicí prášek.
- Přilijeme roztavené máslo a smícháme.
- Hotové těsto nalijeme do předem vymazané formy.
- Na polevu smícháme moučkový cukr a pomerančovou šťávu.
- Polevu nalijeme na vychladlou bábovku.
- Ozdobíme kandovaným ovocem.

Masová bábovka



SUROVINY

- mleté maso - 1 kg
- strouhanka - 150 g
- vejce - 10 ks
- cibule - 3 ks
- česnek - 2-3 stroužky
- párek nebo klobása - cca 200 g
- pažitka - dle chuti
- hořčice - 1 čajová lžice
- koření pro mletá maso - ½ čajové lžice od každého

Čas pečení: 80 - 95 minut
(při 170 °C)



POSTUP

- Nejprve uvaříme 7 vajec natvrdo, zchladíme a studená oloupeme.
- Mleté maso promícháme se zbylými 3 vejci, solí, pepřem, strouhankou, hořčicí.
- Do směsi přidáme oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli a česnek, pažitku, dochutíme špetkou muškátového květu a vše důkladně promícháme.
- Formu vyplníme polovinou masové směsi, povrch rovnoměrně poklademe natvrdo uvaženými celými vejci, dáme další vrstvu mletého masa, proložíme párkem a nakonec formu dorovnáme zbytkem mletého masa.
- Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C přibližně 60 minut, pak bábovku otočíme dnem vzhůru, postavíme na plech na pečící papír a pečeme ještě dalších 15 - 25 minut.
- Na plátky nakrájenou slanou bábovku podáváme jak teplou, tak i studenou, buď s různě upravenými bramborami, nebo čerstvým chlebem a sladkokyselou okurkou.

Maková bábovka s rozinkami



SUROVINY

- polohrubá mouka - 1 ½ hrnku
- mák mletý - 1 ½ hrnku
- cukr moučka - ½ hrnku
- kypřicí prášek - 1 bal.
- skořice mletá - 1 lžice kávová
- mléko - 1 hrnek
- olej - ¼ hrnku
- vejce - 2 ks
- sůl - špetka
- tuk + hrubá mouka na vysypání

Čas pečení: 30-35 minut
(při 180 °C) horký vzduch



POSTUP

- Smícháme všechny sypké přísady.
- Přidáme všechny tekuté přísady včetně vajec.
- Nalijeme do vysypané formy.
- Pečeme v předehřáté troubě cca 35 minut.
- Do těsta je možné přidat hrozinky, sušené švestky nebo osušené kompotované nebo čerstvé ovoce.



Bábovka s vaječným likérem



SUROVINY

- vejce - 3 ks
- cukr - 150 g
- olej - 190 ml
- vaječný likér - 180 ml
- hladká mouka - 120 g
- polohrubá mouka - 180 g
- jedlá soda - 1 čajová lžička
- prášek do pečiva - 1 bal.
- sekané mandle

Čas pečení: 40 minut
(při 170 °C)



POSTUP

- Vejce ušleháme s cukrem.
- Zašleháme olej.
- Smícháme s ostatními surovinami.
- Nalijeme do formy a pečeme.

Oleřová bábovka



SUROVINY

- vejce - 4 ks
- olej - 1 sklenička
- mléko - 1 sklenička
- cukr - 250 g
- vanilkový cukr - 1 bal.
- prášek do pečiva - 1 bal.
- polohrubá mouka - 500 g

Čas pečení: 40 minut
(při 170 °C)



POSTUP

- Suroviny smícháme.
- Nalijeme do formy.
- Pečeme a podáváme.

Mandlová bábovka



SUROVINY

- máslo - 120 g
- cukr krupice - 200 g
- vejíčka - 3 ks
- smetana ke šlehání - 250 ml
- polohrubá mouka - 200 g
- mleté mandle - 150 g
- prášek do pečiva - 1 bal.

Čas pečení:

45 minut (při 180°C)



POSTUP

- Cukr, máslo a žloutky utřeme do pěny.
- Přidáme smetanu, mandle, mouku promíchanou s práškem do pečiva a vše vyšleháme.
- V další míse ušleháme pevný sníh a opatrně přimícháme do mandlové směsi.
- Směs nalijeme do vymazané a vysypané formy.
- Pečeme 45 minut při 180 °C.

Perníková bábovka



SUROVINY

- jablka - 2 kusy
- polohrubá mouka - 300 g
- cukr krupice - 100 g
- vejce - 2 kusy
- mléko - 50 ml
- rostlinný olej - 50 ml
- med - 2 lžíce
- kypřicí prášek
do perníku - 1 bal.
- ztužený tuk + kokos

Čas pečení:
50 minut (při 180 °C)



POSTUP

- Nastrouháme jablka, přibližně jeden hrnek.
- V míse smícháme polohrubou mouku, vejce, kypřicí prášek do perníku, cukr, mléko, olej a med.
- Přidáme jablka, případně na kousky nakrájené sušené ovoce.
- Vytvoříme hladké, polotekuté těsto.
- Vymažeme bábovkovou formu tukem a vysypeme kokosem (případně dětskou krupicí). Po přípravě formy do ní nalijeme těsto.
- Umístíme formu s těstem do předehřáté trouby a pečeme na 180 °C asi 45 minut.

Citronová bábovka



SUROVINY

- polohrubá mouka - 350 g
- cukr krupice - 200 g
- jablka - 320-350 g
- olej - 180 g
- mléko - 150 ml (½ hrnku)
- vejce - 3 ks
- citrony - 1-2 ks
- skořice - 1 lžička
- vanilkový cukr - 1 bal.
- kypřicí prášek - 1 bal.
- kakao - 2-3 lžice
- tuk - na vymazání formy
- strouhanka / hrubá mouka - na vymazanou formu
- moučkový cukr, citronová kůra na dozdobení

Čas pečení: 60 minut
(při 170 °C - 180 °C)



POSTUP

- Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou nebo hrubou moukou. Troubu předehřejeme na 170 °C.
- Nastrouháme citronovou kůru a odložíme ji stranou. Jablka umyjeme, nastrouháme nahrubo, zakapeme citronovou šťávou a promícháme.
- V míse ušleháme celá vejce s cukrem a vanilkovým cukrem (popřípadě i citronovým) do nadýchané světlé pěny. Za stálého šlehání postupně přiléváme olej.
- Přidáme nastrouhaná jablka, skořici, prosetou mouku smíchanou s kypřicím práškem. Za stálého šlehání pomalu přiléváme mléko.
- Část těsta dáme bokem do misky a vmícháme do něj 2-3 lžice kakaa.
- Těsto nalijeme do bábovkové formy. Libovolně střídáme světlou a tmavou část.
- Formu vložíme do trouby a pečeme zhruba 30 minut při teplotě 170 °C, poté teplotu zvýšíme na 180 °C a pečeme dalších 30 minut. Na časy ale nespolečáme, průběžně kontrolujeme špejlí.
- Hotovou babovku posypeme moučkovým cukrem a nastrouhanou citronovou kůrou.

Margotková bábovka



SUROVINY

- polohrubá mouka - 350 g
- cukr - 300 g
- Margotka - 2 ks
- vejce - 5 ks
- máslo - 1 ks
- mléko - 330 ml
- prášek do pečiva - 1 bal.

Čas pečení:
50 minut (při 180 °C)



POSTUP

- Našleháme bílky.
- Ve druhé míse našleháme žloutky s cukrem a máslem.
- Přidáme mouku, prášek do pečiva a mléko.
- Do směsi přidáme nahrubo nastrouhané Margotky.
- Opatrně vmícháme našlehané bílky.
- Pečeme přibližně 50 minut.

Kynutá maková bábovka



SUROVINY

- droždí - 20 g
- krupicový cukr - polévková lžíce
- hladká mouka - 500 g
- mléko - 250 g
- sůl - čajová lžička
- vanilkový cukr - 1 bal.
- máslo - 4 polévkové lžíce
- žloutek - 2 ks
- hrubá mouka - na vysypání formy
- moučkový cukr - na poprášení

NÁDIVKA:

- mák mletý - 150 g
- mléko - 250 ml
- krupicový cukr - 2 polévkové lžíce
- vanilka - přiměřeně
- skořice - přiměřeně
- hřebíček - přiměřeně
- mandle - přiměřeně
- piškoty nebo perník na zahuštění - 1 hrst

Čas pečení:

45 minut (při 170°C)



POSTUP

- Nejdřív připravíme nádivku. Mák asi čtvrt hodiny povaříme s mlékem.
- Po vychladnutí přidáme cukr, koření a mandle. Je-li nádivka příliš řídká, zahustíme ji drobečky piškotů či perníku.
- Droždí ve větší misce smícháme se lžičkou cukru, lžičkou mouky a trochou vlažného mléka.
- Zhruba po čtvrt hodině, až vzejde kvásek, prosijeme do misky mouku, přidáme zbytek cukru a vanilkový cukr, sůl, rozpuštěné máslo a žloutky rozkvedlané v mléce.
- Zaděláme tužší těsto (podle potřeby přidáme mouku nebo mléko). Vypracujeme, přikryjeme utěrkou a dáme na hodinu kynout.
- Mezitím vymažeme a vysypeme bábovkovou formu a předejdeme troubu na 170 °C
- Vykyнутé těsto rozválíme na obdélník, pokryjeme makovou nádivkou, zarolujeme jako závin a vložíme do připravené formy.
- Necháme ještě dvacet minut kynout, pak povrch potřeme máslem a pečeme dozlatova asi 3/4 hodiny.
- Vychladlou bábovku poprašíme moučkovým cukrem.

Kefírová bábovka



SUROVINY

- kefír - 300 ml
- cukr krupice - 200 g
- vanilkový extrakt - 1 lžička
- olej - 150 ml
- hladká mouka - 150 g
- polohrubá mouka - 150 g
- vejce - 2 ks
- jedlá soda - 1 lžička
- sůl - 1 špetka
- kakao - ½ lžíce

Čas pečení: 40 minut
(při 170 °C)



POSTUP

- Oddělíme bílky od žloutků. Do kefiru zamícháme vaječné žloutky, olej a vanilkový extrakt.
- V druhé míse smícháme mouky s práškem do pečiva, jedlou sodou a cukrem. Střídavě do tekuté směsi zapracujeme ruční metlou sypkou směs.
- K bílkům přidáme špetku soli a vyšleháme je v tuhý sníh. Zašleháme do něj dvě lžíce cukru krupice, aby byl pevnější. Sníh jemně stěrkou vmícháme do těsta.
- Formu vymažeme máslem. Přibližně jednu třetinu těsta odebereme a do ní zamícháme kakao. Polovinu množství světlého těsta nalijeme do formy, pak tmavou směs, světlou, a nakonec zbytek tmavé směsi. Vrstvy lehce promícháme špejlí.
- Bábovku dáme péct na 170 °C do předehřáté trouby na vrchní a spodní ohřev. Pečeme asi 40 minut, propečení otestujeme špejlí.

Mrkvová bábovka



SUROVINY

- mrkev strouhaná - 4 hrnky
- vejce - 3 ks
- moučkový cukr - $\frac{3}{4}$ hrnku
- mouka polohrubá - 2 hrnky
- olej - $\frac{1}{2}$ hrnku
- mléko - $\frac{1}{2}$ hrnku
- prášek do pečiva - 1 bal.
- vanilkový cukr - 1 bal.
- rozinky - $1\frac{3}{4}$ hrnku
- sůl - špetka
- hrubá mouka a tuk na vymazání

Čas pečení: 35 minut
na 180 °C v horkovzdušné
troubě



POSTUP

- Oddělíme žloutky od bílků.
- Z bílků vyšleháme sníh.
- Smícháme cukry, mouku a prášek do pečiva.
- Přidáme žloutky, olej, mléko a promícháme.
- Vmícháme mrkev a rozinky.
- Opatrně promícháme s bílkovým sněhem.
- Nalijeme do vymazané a vysypané formy.
- Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 30-35 minut.

Frodova francouzská bábovka



SUROVINY

- vejce - 4 ks
- cukr krupice - 200 g
- polohrubá mouka - 200 g
- jablka - 3 ks
- ořechy (na hrubo sekané) - 100 g
- rozinky - 100 g
- prášek do pečiva - 1 bal.
- skořice mletá - půl čajové lžičky

Čas pečení: 10-12 minut
200 °C poté 170 °C

POSTUP

- Rozinky a ořechy opláchneme, zalejeme vařící vodou a ponořené odstavíme.
- Jablka zbavená jádřinců strouháme nahrubo, není třeba loupat, řezem přiložíme na struhadlo a strouháme, dokud nám v ruce nezůstane slupka. Jemným stlačením slijeme přebytečnou šťávu (mošt). Z nastrouhaných jablek odvážíme 200 g do zvláštní misky.
- Ve 200 g mouky rozmícháme prášek do pečiva a koření do zvláštní misky.
- Přecedíme rozinky a ořechy do zvláštní misky.
- Vejce s cukrem šleháme do pěny ve vyšší míse a pak vmícháváme za stálého šlehání střídavě nastrouhaná jablka, rozinky s ořechy, mouku s práškem do pečiva a kořením. Těsto přelejeme do formy.
- Lze péci v chlebičkové formě vyloženém papírem opatřeným silikonovou vrstvou (tzv. papír na pečení). V bábovkové formě (i silikonové) nejprve vymažeme rostlinným olejem a opatříme vrstvou jemné strouhanky (lze i strouhaný perník).
- Pečeme 10-12 minut v předem vyhřáté troubě na 200 °C, pak snížíme na 175 °C. Špejlí zkoušíme konzistenci těsta - pokud se na špejli těsto nepřilepí, je hotovo.
- Upečenou bábovku umístíme na mřížku a po vychladnutí zdobíme podle vlastních představ tenkými praménky horké čokoládové polevy.

Kokosová bábovka



SUROVINY

- polohrubá mouka - 2 hrníčky
- cukr - hrníček
- vejce - 2 ks
- prášek do pečiva - 1 bal.
- vanilka - 1 ks
- šlehačka
- mléko - ¼ litru
- kokos - 3 lžice
- kokosová mouka - trocha

Čas pečení: 45-55 minut
(při 170 °C)



POSTUP

- Klasický hrnek plníme cca 1 cm pod okraj.
- Do šlehačké mísy dáme dva žloutky. Zvlášť bokem dáme 2 bílky, které ušleháme.
- Ke žloutkům přidáme 1 hrnek cukru (krupice) a vanilkový cukr/vanilku a šleháme na vyšší otáčky 10 minut.
- Přidáme 1 šlehačku a 250 ml mléka a na stupeň jedna/nejnižší otáčky jen smícháme. Lze dát také polévkovou lžici rumu. Přidáme kokos.
- Do půlku hrnku s moukou vysypeme pečicí prášek a promícháme, následně dosypeme do plného hrnku mouku. Celkem přidáme 2 hrnky mouky a opatrně je vmícháme.
- Na závěr velmi opatrně vmícháme vyšlehaný tuhý bílek.
- Pečicí formu vymažeme olejem a vysypeme kokosovou (nebo hrubou) moukou a vlejeme směs.

Hrníčková bábovka



SUROVINY

- olej - $\frac{3}{4}$ hrnku
- mléko - hrnek
- cukr - hrnek
- vanilkový cukr
- prášek do pečiva - 1 bal.
- vejce - 3 ks
- polohrubá mouka - dva hrnky
- citronová kůra - trocha
- rum - polévková lžíce

Čas pečení: 45-55 minut
(při 170 °C)



POSTUP

- Klasický hrnek plníme cca 1 cm pod okraj.
- Do šlehací mísy dáme 1 celé vejce a 2 žloutky. Zvlášť bokem dáme 2 bílky, které ušleháme zvlášť.
- Ke žloutkům a vejci přidáme 1 hrnek cukru (krupice) a vanilkový cukr/vanilku a šleháme na vyšší otáčky 10 minut. Přidáme hrnek oleje a hrnek mléka a na stupeň jedna/nejnižší otáčky smícháme. Přidáme podle chuti trošku citronové kůry, vmícháme. Lze dát také polévkovou lžici rumu.
- Do půlku hrnku s moukou vysypeme pečicí prášek a promícháme, následně dosypeme do plného hrnku mouku. Celkem přidáme 2 hrnky mouky a opatrně je vmícháme.
- Na závěr velmi opatrně vmícháme vyšlehaný tuhý bílek. Pečicí formu vymažeme olejem a vysypeme hrubou nebo kokosovou moukou a vlejeme směs.

Sýrová bábovka



SUROVINY

- sýr Cottage - 3 balení
- smetana na vaření - 200 ml
- řeřicha, pažitka nebo petrželová nať - dle chuti
- černé olivy - 20 ks
- prášková želatina na vaječnou tlačenku - 20 g

Čas tuhnutí:
v lednici přes noc



POSTUP

- Smetanu zahřejeme na cca 40 °C, nasypeme do ní želatinu, vidličkou prošleháme a necháme nabobtnat.
- Řeřichu, pažitku nebo petrželovou nať nadrobno nasekáme, opláchneme a necháme okapat v jemném sítku.
- Olivy nakrájíme na drobnější kousky.
- Do hlubší misky dáme cottage, řeřichu (či jinou zelenou přísadu), olivy a dobře promícháme. Důkladně promícháme i nabobtnalou želatinu se smetanou, přidáme ji k sýrové směsi a znovu vše zamícháme.
- Plníme do bábovkové formy nebo do formy na srnčí hřbet a necháme přes noc v lednici ztuhnout.

Prezidentská bábovka



SUROVINY

- polohrubé mouky - 300 g
- cukr krupice - 200 g
- máslo - 200 g
- smetana ke šlehání - 250 ml
- mleté vlašské ořechy - 100 g
- strouhaná čokoláda - 50 g
- vejce - 6 ks
- kypřicí prášek - 1 bal.
- vanilkový cukr - 1 bal.

Čas pečení:

55 minut (při 180 °C)



POSTUP

- V míse smícháme polohrubou mouku, kypřicí prášek do pečiva, namleté ořechy a nastrouhanou čokoládu.
- Ve větší míse utřeme máslo se žloutky, cukrem a vanilkovým cukrem do pěny.
- Nalijeme šlehačku a přidáme směs z mouky, ořechů a čokolády. Mícháme, dokud nevznikne kompaktní a hutné těsto.
- Nakonec přidáme tuhý sníh ušlehaný z 6 bílků.
- Připravené těsto dáme do vymazané a vysypané formy.
- Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C 50-55 minut.

Bílková bábovka



SUROVINY

- bílky - 5 ks (325 g)
- hladká mouka - 270 g
- cukr krupice - 230 g
- vanilkový cukr - 2 bal.
- máslo - 115 g
- mléko - 115 g
- prášek do pečiva - 1 bal.
- kandované ovoce - cca 240 g
- ořechy - cca 240 g
- čokoláda - 1 ks
- nastrohaná citronová kůra - z jednoho citronu

Čas pečení: 50 minut
(při 160 °C)



POSTUP

- Ušleháme bílky.
- Postupně do nich zašleháme cukr.
- Poté v samostatné míse rozšleháme mléko a rozpuštěné vychladlé máslo, přidáme mouku s práškem do pečiva.
- Do vzniklé hmoty opatrně zašleháme bílky.
- Přidáme nasekané ořechy, kandované ovoce (rozinky), citronovou kůru a nalámanou čokoládu (TIP: kandované ovoce a rozinky prosypat před přidáním do těsta hladkou moukou - krásně se oddělí a nepadají ke dnu formy).



Hrnková vláčná bábovka s marmeládou



SUROVINY

- vejce - 3 ks
- cukr krupice - $\frac{3}{4}$ hrnku
- vanilkový cukr - 1 bal.
- mléko - 1 hrnek
- rostlinný olej - $\frac{3}{4}$ hrnku
- polohrubá mouka - 2 hrnky
- kakao v prášku - 3 lžice
- ovocná marmeláda - 5 lžic
- kypřicí prášek - 1 bal.
- krupice - hrst
- moučkový cukr - 2 lžice

Čas pečení: 50 minut
(při 180 °C)



POSTUP

- Vejce v míse utřeme s cukrem, přidáme vanilkový cukr, prášek do pečiva, olej, mléko a nakonec i mouku.
- Těsto dobře zpracujeme a zhruba 5% přelijeme do připravené formy na bábovku.
- Ve zbytku rozmícháme kakao.
- Na těsto ve formě poté naklademe lžičky marmelády kolem dokola.
- Přelijeme kakaovým těstem a druhým koncem vařečky těsto svrchu propícháme (až dolů) tak, abychom vytvořili mramorování.
- Pečeme 50 minut při 180 °C.
- Po vyndání z trouby formu překlápíme.
- Pro lepší uvolnění můžeme formu přikrýt mokrou studenou utěrkou.
- Posypeme moučkovým cukrem a necháme zchladnout.

Maková bábovka



SUROVINY

- mletý mák - 0,5 l
- polohrubá mouka - 0,5 l
- cukr krystal - 0,5 l
- mléko - 0,5 l
- olej - 200 ml
- prášek do pečiva - 1 bal.
- vanilkový cukr - 1 bal.
- vejce - 2 ks

Čas pečení: 50 minut
180 °C - horkovzduch



POSTUP

- Vymažeme formu olejem a vysypeme hrubou moukou.
- Smícháme všechny sypké ingredience.
- Přimícháme všechny tekuté ingredience a nalijeme výslednou směs do formy.
- Pečeme na 180 °C 50 minut, kontrolujeme před dopečením špejlí.

Bublaninová bábovka



SUROVINY

- máslo + na vymazání - 80 g
- moučkový cukr - 150 g
- vanilkový cukr - 1 sáček
- vejce (bílký a žloutky odděleně) 2 ks
- mléko - 200 ml
- polohrubé mouky + na vysypání - 300 g
- kypřicí prášek do pečiva - 1 bal.
- jahod - 250 g

Čas pečení: 50 minut
180 °C - horkovzduch



POSTUP

- Máslo nakrájíme na kousky a necháme povolít při pokojové teplotě. Přidáme oba druhy cukru, žloutky a utřeme do pěny. Vmícháme vlažné mléko a část proseté mouky.
- Z bílků vyšleháme pevný sníh a se zbylou prosetou moukou a kypřicím práškem ho vmícháme do těsta. Jahody očistíme a nakrájíme na kousky a vmícháme do těsta.
- Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme polohrubou moukou. Naplníme ji těstem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 50 minut. Po upečení ji necháme krátce vychladnout ve formě a pak vyklopíme.
- Moučkový cukr prosejeme do mísy a utřeme se 4 lžícemi horké vody a citronovou šťávou na hladkou lesklou polevu. Ještě vlažnou bábovku přelijeme polevou a necháme zaschnout.

Povidlová bábovka



SUROVINY

- hladká mouka - 30 dkg
- cukr krystal - 25 dkg
- povidla ze švestek - 20 dkg
- vejce - 2 ks
- olej - 4 polévkové lžíce
- mléko - $\frac{1}{4}$ l
- kakao - 2 polévkové lžíce
- prášek do pečiva - $\frac{1}{2}$ bal.
- skořice
- citronová kůra
- rum
- Citron 1 ks

Čas pečení: 50 minut
180 °C - horkovzduch



POSTUP

- Vymažeme formu olejem a vysypeme hrubou moukou.
- Povidla si rozmícháme s troškou rumu.
- Smícháme všechny sypké ingredience.
- Přimícháme všechny tekuté ingredience a nalijeme výslednou směs do formy.
- Pečeme na 180 °C 50 minut, kontrolujeme před dopečením špejlí.



Kakaová bábovka s tvarohem



SUROVINY

- polohrubá mouka - 2 hrnky
- vanilkový pudink - 1 bal.
- cukr krystal - 1 hrnek
- olej - ½ hrnku
- mléko - 1 hrnek
- vejce - 3 ks
- prášek do pečiva - 1 bal.
- kakao - 2 polévkové lžíce

Čas pečení: 50 minut
180 °C - horkovzduch



POSTUP

- Připravíme si tvarohovou náplň: smícháme 250 g tvarohu, 2 polévkové lžíce cukru krystal, ½ sáčku vanilkového pudingu, 1 celé vejce.
- Formu si vymažeme olejem a vysypeme hrubou moukou.
- Smícháme všechno dohromady a vylijeme polovinu množství do formy.
- Lžící přidáme rovnoměrně tvarohovou náplň a navršíme zbytkem těsta.
- Pečeme 50 minut na 180 °C horkovzduch, kontrolujeme před dopečením špejlí.

Citronová tvarohová bábovka



SUROVINY

- máslo - 160 g
- krupicový cukr - 250 g
- vejce - 3 ks
- dětská krupička - 200 g
- tvaroh - 500 g
- kypřicí prášek do pečiva - 2 čajové lžičky
- citronová kůra - z 1/2 citronu
- sůl - špetka
- máslo a mouka - na vysypání formy

Čas pečení:

55 min, 170 °C



POSTUP

- Do mísy vložíme změkklé máslo, cukr, žloutky, citronovou kůru i šťávu a vše vyšleháme do pěny.
- V misce utřeme tvaroh se špetkou soli. Přidáme ke žloutkové pěně a stěrkou zapracujeme.
- Do čisté mísy vlijeme bílky a ušleháme z nich tuhý sníh.
- Do velké mísy vsypeme krupičku, přidáme 2 lžičky kypřicího prášku a promícháme.
- Pak stěrkou spojíme s tvarohovou hmotou. Na závěr zlehka zapracujeme sníh z bílků.
- Formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Předehřejeme troubu na 170 °C. Pečeme necelou hodinu. Propečení zkontrolujeme špejlí.
- Hotovou bábovku vyklopíme, necháme vychladnout a posypeme moučkovým cukrem.

Bábovky nám upekli: Darina Zdráhalová, Darina Zdráhalová ml., Irena Černá, Pavel Buchta, Tereza Trojanová, Matěj Zíka, Kateřina Brejchová, Zuzana Hlávková, Michal Rejzek, Filip Kohout, Robert Del Favero, Lucie Uhlíková, Adam Olejník, Michal Pokorný, Ruda Zeus, Ivana Mochurová, Lucie Boudová, Jiří Žďára, Ivana Vejvodová, Pavla Pokorná - Děkujeme!