





Karobová orechová bábovka s karobovou polevou

Klasická trená bábovka s príjemnou korenistou chuťou Tmavého karobu Dr. Oetker doplnenou orechmi, hrozienkami a karobovou polevou.

asi 16 porcií    jednoduchá príprava  do 30 minút



Prísady::

Na cesto:

5 ks žltok
100 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
2 PL voda
150 ml olej
5 ks bielok
soľ
300 g múka polohrubá
1 zarovnaná PL Tmavý karob Dr. Oetker
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
150 g hroziienka
100 g orechy vlašské nasekané

Na polevu:

120 g maslo
120 g cukor
1 PL Tmavý karob Dr. Oetker
5 PL mlieko
2 PL Solamyl bezgluténový Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)
elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme žltky s cukrom, vanilínovým cukrom, vodou a olejom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Z bielkov a soli vyšľaháme tuhý sneh a zľahka vmiešame do žltkovej peny. Pridáme múku zmiešanú s karobom a kypriacim práškom a zľahka ručne vymiešame dohľadka. Nakoniec vmiešame hroziienka a orechy. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: asi 40 minút

- 2 Bábovku necháme asi 10 minút vo forme ochladnúť. Potom ju opatrne vyklopíme.
- 3 Polevu pripravíme vo vodnom kúpeli, do teplovzdornej misky vložíme maslo, cukor, karob, mlieko a Solamyl. Misku položíme nad hrniec s mierne bublajúcou vodou, miska sa nesmie dotýkať hladiny. Za stáleho miešania krátko povaríme. Polevu nalejeme na bábovku a necháme ju stuhnúť.



