



# Makovo-orechové mini bábovky s vanilkovým krémom

Najlepšie domáce mini bábovky s vanilkovým krémom zo Zlatého klasu Dr. Oetker.

asi 10 ks    stredná obťažnosť  do 40 minút



## Prísady::

### Na cesto:

125 g mak mletý  
75 g orechy vlašské mleté  
75 g cukor trstinový  
0,5 KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker  
soľ  
110 g tvaroh polotučný  
50 g maslo rozpustené  
2 ks žltok  
3 PL griotka alebo rum  
2 ks bielok

### Na krém:

250 ml mlieko polotučné  
1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)  
2 zarovnané PL cukor práškový  
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker  
1 ks žltok  
100 g maslo zmäknuté  
3 PL griotka alebo rum

### Ešte potrebujeme:

plech na pečenie  
elektrický ručný šľahač  
silikónová forma na mini bábovky  
cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame mak s orechmi, cukrom, sódou a soľou. V inej mise vyšľaháme tvaroh s maslom, žltky s griotkou alebo rumom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohľadka. Postupne primiešame sypkú zmes a vyšľahaný tuhý sneh z bielkov. Cesto nanesieme do vymazaných a múkou vysypaných formičiek na bábovky. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: asi 35 minút**

- 2 Bábovky necháme vychladnúť a opatrne ich vyberieme z formičiek.





- 3 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas z mlieka a cukru podľa návodu na obale a navyše pridáme ešte vanilkový cukor a žltok. Odstavíme a za občasného miešania necháme úplne vychladnúť. V mise vyšľaháme maslo dohladka a postupne zašľahávame vychladnutý Zlatý klas. Nakoniec pridáme griotku alebo rum. Krémom naplníme cukrárske vrečko. Bábovky jeden krát pozdĺžne rozrežeme a naplníme krémom. Ak nám zostane krém, nanesieme ho do otvorov v strede báboviek.

Tip:

- Povrch báboviek môžeme ozdobiť akýmkoľvek čerstvým ovocím.

