



# Mandľová bábovka s brusnicami a polevou

ideálna na čajovú párty

asi 12 porcií



stredná obťažnosť

do 40 minút



- 1 Na prípravu odpaľovaného cesta privedieme v malom hrnci vodu s maslom alebo margarínom do varu. Do vriacej hmoty vsypeme za stáleho miešania múku zmiešanú so škrobom. Cesto vymiešame dohladka a premiestnime do misy. Elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni zašľaháme do cesta vajcia. Cesto musí byť hladké a lesklé. Necháme vychladnúť.
- 2 Na prípravu treného cesta vyšľaháme maslo alebo margarín s cukrom a vanilínovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Postupne pridávame po jednom vajcia (každé šľaháme ½ minúty). Pridáme arómu, múku a kypriaci prášok a šľaháme na strednom stupni dohladka. Zľahka ručne vmiešame mandle, odpaľované cesto, hrozienka, brusnice a rum. Cesto vložíme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 60 minút**

- 3 Upečenú bábovku necháme 10 minút chladnúť vo forme, vyklopíme na kuchynskú mriežku a necháme úplne vychladnúť. Polevu pripravíme podľa návodu na obale a potrieme ňou bábovku.

## Prísady::

### Na odpaľované cesto:

125 ml voda  
30 g maslo alebo margarín  
75 g múka hladká  
25 g Gustin bezgluténový Dr. Oetker  
3 ks vajce

### Na trené cesto:

125 g maslo zmäknuté alebo margarín  
150 g cukor  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
3 ks vajce  
Aróma mandľová Dr. Oetker  
200 g múka hladká  
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker  
100 g mandle mleté  
50 g hrozienka  
100 g brusnice sušené sladené  
2 PL rum

### Na ozdobenie:

1 balíček Poleva marcipánová v prášku Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)  
elektrický ručný šľahač

