



Mandľová bábovka

Excelentné bábovka pripravená za pomoci výrobku Dr. Oetker Puding karamelový.

asi 16 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

4 ks žltok
50 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
4 PL olej
3 balíčky Dr. Oetker Puding Karamelový
0,5 balíčky Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
4 ks bielok

Na poliatie:

50 g cukor
100 ml voda
50 ml smotana na šľahanie (33%)
15 g maslo
soľ
1 zarovnané KL citrónová šťava

Na posypanie:

50 g mandle
50 g sušienky napr. Club
1 PL maslo
50 g hrozienka
1 KL citrónová šťava

Ešte potrebujeme:

forma na bábovku (Ø 23 cm)
Backspray Dr. Oetker

- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni žltky, cukor, vanilínový cukor a olej do peny. Vmiešame puding a kypriaci prášok a nakoniec ručne vmiešame tuhý sneh z bielkov. Cesto nalejeme do formy vystriekané Backsprayem podľa návodu na obale a vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 160 °C

Teplovzdušná rúra: 140 °C

Doba pečenia: asi 40 minút

- 2 Na poliatie zalejeme cukor vodou a necháme variť do karamelovej farby, potom pridáme šľahačku, maslo, soľ a citrónovú šťavu.
- 3 Na posypanie nasekáme mandle a sušienky najemno a restujeme na panvici s maslom do zlatista. Odstavíme, pridáme hrozienka a 1 KL citrónovej šťavy.
- 4 Upečenú bábovku necháme vychladnúť, polejeme ju karamelom a posypeme mandľami so sušienkami a hrozienkami.

