



Kakaové bábovičky s pomerančem

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

2 ks žloutek
220 g cukr
240 ml smetana ke šlehání 33%
140 ml olej
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
280 g hladká mouka
60 g ořechy lískové mleté
2 PL Černé kakao Dr. Oetker prosáté
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
2 KL Jedlá soda Dr. Oetker
1 KL skořice mletá
1,5 KL zázvor drcený, kardamom, muškátový oříšek
šťáva ze 2 pomerančů
1 balíček Finesse Pomerančová kůra strouhaná Dr. Oetker
2 ks bílek

Na krém:

125 g smetanový sýr
4 PL Černé kakao Dr. Oetker prosáté
200 ml smetana ke šlehání 33%
4 PL moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma na mini bábovičku silikonová
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme žloutky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme smetanu, olej a vanilkovou pastu. V jiné míse smícháme mouku s ořechy, kakaem, kypřicím práškem, sodou a kořením. Vmícháme do žloutkové pěny. Nakonec vmícháme šťávu s kůrou a z bílků vyšlehaný tuhý sníh. Těsto rozdělíme do vymazaných formiček. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C

- 2 Bábovičky necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse vyšleháme sýr s kakaem. V jiné míse vyšleháme smetanu s cukrem dotuha. Šlehačku postupně vmícháme do kakaové směsi. Krémem naplníme cukrářský sáček a povrch báboviček dozdobíme.

