



Makovo-ořechové mini bábovky s vanilkovým krémem

asi 10 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mák s ořechy, cukrem, sodou a solí. V jiné míse vyšleháme tvaroh s máslem, žloutky a griotkou nebo rumem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně přimícháme sypkou směs a vyšlehaný tuhý sníh z bílků. Těsto nanese do vymazaných a moukou vysypaných formiček na bábovky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 35 minut

- 2 Bábovky necháme vychladnout a opatrně je vyjmeme z formiček.
- 3 Na přípravu krému uvaříme pudink z mléka, Zlatého klasu a cukru podle návodu na obale jen navíc přidáme vanilkový cukr a žloutek. Odstavíme a za občasného zamíchání necháme zcela vychladnout. V míse vyšleháme máslo dohladka a postupně zašleháváme vychladlý Zlatý klas. Nakonec vmícháme griotku nebo rum. Krémem naplníme cukrářský sáček. Bábovky jednou podélně rozřízneme a naplníme krémem. Pokud nám zbyde krém, nanese ho do otvorů ve středu bábovky.

Přísady::

Na těsto:

125 g mák mletý
75 g ořechy vlašské mleté
75 g cukr třtinový
0,5 KL Jedlá soda Dr. Oetker
sůl
110 g tvaroh polotučný
50 g máslo rozpuštěné
2 ks žloutek
3 PL griotka nebo rum
2 ks bílek

Na krém:

250 ml mléko polotučné
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
2 zarovnaná PL moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 ks žloutek
100 g máslo změkklé
3 PL griotka rum

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
elektrický ruční šlehač
forma silikonová na mini bábovky
cukrářský sáček s řezanou trubičkou





Tip:

- Povrch bábovek můžeme ozdobit jakýmkoliv čerstvým ovocem.
- Zlatý klas se může nahradit Pudingem Originál příchutí vanilka.

