



Mini kakaovo-perníkové bábovky s jezírky

4 ks



snadná příprava

do 25 minut



Přísady::

Na těsto:

375 g hladká mouka (nebo směs hladké a polohrubé mouky)
275 g moučkový cukr
250 g máslo změkklé
5 ks vejce
8 PL mléko polotučné
30 g Přírodní kakao Dr. Oetker
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
2 KL Perníkové koření Dr. Oetker
sůl

Na náplň:

0,5 balení Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
2 PL cukr

Na zdobení:

Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
Sněhové vločky Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

4 ks forma na mini bábovku
elektrický ruční šlehač
stěrka
párátka

- 1 V míse smícháme mouku, kypřicí prášek a sůl. Máslo vyšleháme asi 7-10 minut, dokud nezesvětlá a nenabere objem. Postupně přidáváme a zašleháváme cukr, dokud není hmota jednotná. Po jednom přidáváme vejce a šleháme při nejnižším stupni. Další vejce vždy přidáme, až když je předchozí rozmíchané. Stěrkou vmícháme mouku.
- 2 Z těsta odebereme asi 1/3 a smícháme ji s perníkovým kořením a dvěma lžicemi mléka. Do zbytku těsta vmícháme prosáté kakao a mléko.
- 3 Do máslem vymazaných forem nalijeme malou část kakaového těsta, přidáme perníkové těsto a na závěr zbytek kakaového těsta. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: 35 - 40 minut

- 4 Z fondánu vytvarujeme stromečky, do spodní strany pícháme párátka a necháme zaschnout.
- 5 Bábovky po upečení necháme vychladnout. Bábovkám seřízíme spodní stranu.





- 6 Poloviční dávku Zlatého klasu si připravíme podle návodu na obale. Zlatý klas vlijeme do prohlubně bábovky a fondánové stromečky zapícheme po obvodu.

