



Pistáciová bábovka s malinami

asi 16 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

4 ks bílek
sůl
4 ks žloutek
130 g cukr
1 balíček Vanílinový cukr Dr. Oetker
200 g máslo rozpuštěné
300 g zakysaná smetana
230 g mouka polohrubá
2 balíčky Premium Puding Jemná
Pistácie Dr. Oetker
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
50 g pistácie mleté loupané
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker
125 g maliny

Na políť a ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
pistácie nasekané
maliny sušené mrazem

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma na bábovku ve tvaru květiny (Ø 24 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky se solí elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň dotuha. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem a vanílinovým cukrem elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň do pěny. Přidáme máslo a zakysanou smetanu a krátce vyšleháme. Poté přidáme mouku smíchanou s pudingovými prášky, kypřicím práškem a pistáciemi. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků. Čtyři lžičce těsta nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Zbylé těsto rozdělíme na polovinu. Jednu obarvíme barvou na zeleno a do druhé vmícháme v mouce obalené maliny. Do formy nanese těsto s malinami a poté obarvené těsto. Pomocí vidličky jemně promícháme tak, aby nám vznikl mramorový efekt. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: asi 70 minut

- 2 Bábovku necháme asi 10 minut ve formě zchladnout. Poté ji opatrně vyklopíme a necháme zcela vychladnout.
- 3 Na políť rozpustíme polevu podle návodu na obale a povrch vychladlé bábovky polijeme. Dozdobíme pistáciemi a malinami.

