

BÁBOVKA S KOŇAKOVOU POLEVOU od Aničky

„Tahle babiččina bábovka u nás nesmí chybět na jakémkoli výletu či automobilových závodech. Všem moc chutná, jelikož je vláčná a vydrží tak i několik dní.“

Ingredience:

5 vajec
200 g cukru krupice
1 vanilkový cukr
250 ml vaječného koňaku
250 ml oleje
300 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
2 polévkové lžíce kakaa
1 čajová lžička mleté kávy
tuk
hrubá mouka do formy

poleva:

1 žloutek
200 g cukru
5 polévkových lžic vaječného koňaku

na dokončení:

smetana ke šlehání (min. 31%)
asi 2 polévkové lžíce vaječného koňaku
moučkový cukr dle chuti

zdobení:

květy ze sušených ananasů
jedlé květy

Postup:

Z bílků vyšleháme tuhý sníh a žloutky s cukrem utřeme do pěny.

Přidáme koňak, olej, polohrubou mouku a prášek do pečiva. Nakonec zlehka vmícháme sníh. Do 1/3 těsta zamícháme kakao a lžičku mleté kávy. Do vymazané a hrubou moukou vysypané formy nalijeme část světlého těsta, na něj dáme tmavé těsto, které opatrně lžící protáhneme světlým těstem a nakonec opět světlé těsto. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C 40-45 min. Necháme chvilku zchladnout a ještě teplou vyklopíme.

Cukr s koňakem a žloutkem utřeme na hustou polevu. Je-li řídká, přidáme cukr. Je-li moc hustá, bílek. Až bude bábovka vlhák, polevou přelijeme povrch bábovky. To aby lépe zaschla. Dáme na podnos a ozdobíme šlehačkou, kterou jsme hotovou dochutili vaječným koňakem a cukrem. Dozdobíme ananasovými a jedlými květy.

BÁBOVKA S OŘECHY A JEDLÝMI KVĚTY od Báry

„Tento recept mám obkroužený od babičky. Od malička jsem se jí při pečení dívala pod ruce. Bábovek pekla mnoho, ale tahle zůstala mojí oblíbenou. Samozřejmě jsem si ji trochu přikrášlila.“

Ingredience:

300 g strouhané mrkve
100 g mletých vlašských ořechů
300 g celozrnné pšeničné mouky
2 lžičky prášku do pečiva
1 lžička sody
2 vejce
300 g jogurtu
220 g sirupu z agáve (nebo rýžový, datlový, javorový...)
4 lžíce olivového oleje
hrst hrozinek ideálně přes noc namočených v rumu
(2 lžíce chia semínek)
lžička zázvoru
lžička skořice
(muškátový oříšek, badyán, nové koření)
kůra z jednoho bio citrónu
moučkový třtinový cukr
šťáva z citrónu
jedlé květy na dozdobení

Postup:

Přehřejeme si horkovzdušnou troubu na 180°C/155°C. Formu si vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Smícháme v jedné misce všechny mokré ingredience a v druhé suché. Je dobré mouku spolu s práškem, sodou a kořením prosít přes síto. Tím se mouka provzdušní a výsledná bábovka tak bude nadýchanější. Teď můžeme obě směsi smíchat dohromady a nalít do formy. Těsto je hustější. Pečeme 55-60 minut. Otestujeme špejlí, měla by vyjít ven z těsta suchá a čistá. Polejeme citronovou polevou a dozdobíme jedlými květy.

KYNUTÁ BÁBOVKA S ČOKOLÁDOU od Daniely

„Moc ráda pracuji s kynutým těstem, proto jsem tuto variantu zvolila i pro bábovku. V kombinaci se skořicí a dalším kořením chutná úžasně.“

Ingredience:

těsto:

500 g hladké mouky
300 g mléka
75 g cukru krupice
5 g soli
50 g změkklého másla
25 g čerstvého droždí
1 vejce
kůra z 1 citrónu

náplň:

200 g rozpuštěného másla
250 g třtinového cukru demerara

1 lžíce skořice
½ lžičky mletého badyánu
½ lžičky mletého anýzu
kůra z půlky citrónu
mletý badyán

slaný karamel:

200 g javorového sirupu
50 g másla
velká špetka mořské soli

čokoláda:

100 g 50% čokolády
100 g zakysané smetany
50 g para ořechů

Postup:

Z mléka, droždí a cukru připravíme kvásek. Z másla a mouky vytvoříme žmolenku, přidáme ostatní suroviny a nakonec i vzešlý kvásek a dáme kynout. Rozpustíme máslo a přidáme cukr, koření a kůru. Zahřejeme javorový sirup, přidáme máslo a zlehka povaříme.

Rozpustíme čokoládu a vmícháme do ní smetanu.

Vyválíme z těsta tenký plát a pomažeme máslovou směsí s kořením. Zarolujeme, rozřízneme podélně na 2 pruhy a zamotáme jako horní patro u vánočky. Dáme do vymazané a vysypané bábovkové formy a necháme kynout. Dáme péct na 180°C cca 40 min.

Následně po cca 2 minutách vyklopíme. Ozdobíme karamellem, čokoládou a ořechy.

TVAROHOVÁ BÁBOVKA S MALINAMI od Hany

„Tvarohová bábovka je mámin recept. Když jsem byla malá, žádnou jinou jsem nechtěla jíst. Vlastně jsem v dětství ze sladkého chtěla jíst jen máminu bábovku, babiččin štrůdl a mřížkáč. A když přijedu domů po delší době a bábovka tam na mě čeká, zase se svět začne točit tím správným směrem.“

Ingredience:

těsto:

250 g polohrubé mouky
250 g změkklého másla
200 g cukru
4 vajíčka (žloutky a bílky zvlášť)
250 g tvarohu
50 g blanširovaných mandlí
1 prášek do pečiva

poleva:

100 g bílé čokolády
125 g bílého jogurtu

zdobení:

50 g mandlí
maliny
lyofilizované ovoce

Postup:

těsto:

Utřeme máslo s cukrem, přidáme žloutky, tvaroh, prosátou mouku s práškem do pečiva a nasekané mandle. Vyšleháme bílky a opatrně zamícháme do těsta. Nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme cca 50 min na 180 °C.

poleva:

Rozehřejeme čokoládu a smícháme s jogurtem.

zdobení:

Ozdobíme malinami, drceným lyof. ovocem a nasekanými mandlemi.

BÁBOVKA S ČOKOLÁDOVO KARAMELOVOU POLEVOU od Jana J.

„Bábovky mě fascinovaly od dětství. První, co jsem v životě upekl, byla právě šlehačková bábovka a to už někdy ve 2. třídě. Postupem času jsem sesbíral více a více receptů, které sem propojil. Po „vytunění“ receptu jsem začal řešit tvar samotné bábovky, bohužel po babičce nemám keramickou formu. Nakonec jsem objevil formu značky Nordic Ware, kterou miluji a věřím, že se stane rodinným dědictvím pro další generace.“

Ingredience:

těsto:

máslo a kokos na vysypání formy
6 vajec
280 g másla
280g moučkového cukru
250 ml smetany ke šlehání 33%
360 g polohrubé mouky
1 sáček vanilinového cukru
100 g sekaných nesolených pistácií
1 sáček prášku do pečiva bez fosfátů

150 g mléčné čokolády

30 g kakaa

2 ks pistáciového pudinku

poleva:

150 g cukru krupice

75 g změkklého másla

150 g smetany ke šlehání 33%

150 g čokolády minimum kakaa 65%

zdobení:

maliny sušené mrazem

sekané nesolené pistácie

Postup:

Velkou bábovkovou formu vymažeme a vysypeme, troubu přehřejeme na 180/160 stupňů. Ve větší misce smícháme máslo s polovinou cukru a utřeme do pěny. Za stálého míchání elektrickým šlehačem přidáváme žloutky, pak snížíme rychlost a přilijeme smetanu. Krátce prošleháme. Mezitím opražíme pistácie na suché pánvi. V jiné misce vyšleháme dotuha bílky se zbytkem cukru a vanilinovým cukrem. Zhruba polovinu sněhu smícháme s máslovo-vaječnou hmotou, přisypeme mouku prosátou s kypřicím práškem, promícháme a pak zlehka přidáme zbytek bílků. Oddělíme polovinu těsta, do jedné poloviny přidáme prosáté kakao. Do druhé poloviny zamícháme pistáciový pudink a opražené pistácie. Do formy lijeme tak, aby střed byl zelený. Pečeme asi 40 min. pod alobalem, poté ještě asi 15 min. bez přikrytí alobalu. Čokoládovo karamelovou polevu připravíme na nepřilnavé pánvi, zkaramelizujeme cukr do pěny, přidáme kousky másla a nakonec nalijeme smetanu. Krátce promícháme a odstavíme z plotny. Vzniklým karamellem zalijeme kousky čokolády a vymícháme do hladké hmoty. Bábovku zalijeme čokoládovým krémem, ozdobíme sekanými pistáciemi a sušenými malinami.

BÁBOVKA S TVAROHEM od Jana L.

„V dětství jsem měl nejrady pořady o pečení a mohl jsem je sledovat hodiny bez přestávky. Můj nejoblíbenější pořad je s kuchařkou Nigella Lawson. Doteď si pamatuji na první díl, kde jsem se inspiroval receptem na vánoční koláč.“

Ingredience:

200 g másla
4 vejce
200 g krupicového cukru
2 polévkové lžíce likéru Amaretto
250 g tvarohu (ne ve vaničce)
150 g hladké mouky
150 g polohrubé mouky
1 vanilkový cukr
1 prášek do pečiva
2 lžíce moučkového cukru
šťáva z půlky citronu
pistáciové ořechy

Postup:

Máslo, cukry, žloutky a rum našleháme v robotu, vmícháme tvaroh, mouky smíchané s práškem do pečiva a pořádně promícháme.

Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků a špetky soli.

Těsto nalijeme do formy vymazané máslem a vysypané hrubou moukou a pečeme při 170°C asi 45 minut.

Citrónovou šťávu smícháme s moučkovým cukrem a následnou polevu nalijeme na bábovku. Posypeme nadrcenými pistáciovými oříšky.

BABIČČINA BÁBOVKA S VLAŠSKÝMI OŘECHY od Josefa

„Forma, ve které je bábovka upečená, se dědí už několik generací. Je po mojí prababičce, kterou si bohužel nepamatuju, byl jsem moc malý. Dědí se i recept. Nejstarší, co si pamatuju je, jak ji pekla moje babička. Když ji cítím vonět čerstvě upečenou, je to pro mě jako cesta časem. Jako děčko jsem s ní musel chodit hrabat, otáčet a kopit seno pro králíky. Upřímně jsem to v té době nenáviděl, protože kamarádi mohli jít hrát fotbal nebo provádět cokoli jiného, zatímco já byl spálený od sluníčka a poškrábaný od sena. Ale s odstupem času to vidím jako hezkou část dětství a za nic bych to nevyměnil :).“

Ingredience:

6 vajec
400 g cukru krupice
1 pravou vanilku
400 g bílého jogurtu
200 g oleje
200 g hladké mouky
300 g mletých vlašských ořechů
2 prášky do pečiva
máslo

Postup:

Formu vymažeme máslem a vysypeme nasekanými ořechy.
Vyšleháme odděleně žloutky + 200 g cukru a bílky + 200 g cukru. Žloutky smícháme se vším ostatním kromě vyšlehaných bílků, ty zamícháme nakonec. Vylijeme do formy a pečeme na 180°C cca 75 minut.

CITRONOVO TVAROHOVÁ BÁBOVKA od Lucie

„Recept na citronovo-tvarohovou bábovku jsem kdysi našla doma v kuchařce, kde je úplně všechno. Receptem na bramborovou kaši počínaje a pečenou husou konče. Maličko jsem si ho postupem času upravila, aby byl jakože fakt vymazlenej.“

Ingredience:

225 g polohrubé mouky
140 g mandlové mouky
100 g bio kokosu
2 lžičky bio kypřicího prášku
2 bio citróny
4 vejce
100 g cukru krystalu
100 g cukru moučka
200 g másla či kokosového oleje
250 g plnotučného tvarohu

Postup:

Tvaroh a vejce by měli mít pokojovou teplotu. Rozpustíme máslo a troubu předehřejeme na 160°C - horkovzduch. Smícháme mouky s práškem do pečiva a prosijeme je. Přidáme kokos. Nastrouháme kůru z citrónu a vymačkáme šťávu. Vejce rozdělíme na bílky a žloutky. Žloutky smícháme s tvarohem, máslem, citrónovou kůrou a cukrem moučkou.

Vyšleháme bílky s 1/3 cukru, postupně přidáváme cukr a šleháme do pevného sněhu. Zašleháme citrónovou šťávu.

Tvarohovo-žloutkovou směs přidáme k suchým surovinám a promícháme.

Po 1/3 přidáváme sníh. Těsto vylejeme do vymazané a vysypané formy a pečeme asi 45minut. Vyklopíme a pocukrujeme.

BÁBOVKA S MALINAMI od Marcely

„Recept je po prababičce, stejně jako forma, ve které budu péct. U nás nejoblíbenější recept na bábovku.“

Ingredience:

6 vajec pokojové teploty
300 g cukru krupice
450 g hrubé mouky + na vysypání formy
100 ml mléka či více
145 g másla pokojové teploty
1 lžička prášku do pečiva
kakao (pár lžic)
citrón (kůra + šťáva)
250 g malin (alternativně černého rybízu)
200 g kvalitní hořké čokolády
1 kelímek šlehačky na šlehání - chlazené (pro dekoraci)
1 vanilkový cukr
cukr krupice dle chuti
moučkový cukr na posypání – v cukřence
1 větvička máty
olej ve spreji na vystříkání formy

Postup:

Zapneme troubu na 180°C. Formu vystříkáme sprejem a vysypeme hrubou moukou. Odvážíme si suroviny. Ušleháme sníh s polovinou cukru. Žloutky utřeme s cukrem a máslem, přiléváme mléko a pak přidáme mouku zamíchanou s pečícím práškem. Na závěr ručně vpracujeme sníh.

Těsto rozdělíme na 2 poloviny. Do jedné zapracujeme maliny (část necháme na dekoraci), do druhé přidáme kakao a nadrobno nasekanou čokoládu (cca 100-150 g necháme na dekoraci).

Nalijeme do formy mozaiku a dáme péct (pečeme formu na plechu).

Mezitím si připravíme věci pro servírování. Našleháme šlehačku s cukrem, připravíme maliny a čokoládu (nasekáme najemno, případně nastrouháme). Necháme vychladnout, nazdobíme a servírujeme.

VLÁČNÁ BÁBOVKA S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU od Pavlíny

„Bábovku jsem poprvé ochutnala, když jsme jeli na výlet na Seč. U vody vytráví, tak babička vždy vozila něco dobrého s sebou. To jsem zdělila po ní, nikdy neodjždím na výlet, aniž bych něco dobrého rodince nevezla :-). Protože jsme to jako děti znaly, už po prvním vykoupání jsme loudily. Babička byla výborná hospodyňka. Vytáhla z košíku bábovku, kterou jsme nikdy neviděly. Bábovky nás většinou dusily, jak jsme to hltaly, ale tahle byla jiná. Tak sladká a tak klouzavá. Ten zážitek se mi zavrtil do paměti, a když jsem dospěla a babička už mezi námi nebyla, vzpomněla jsem si na to. Tak jsme s mamkou hledaly ve starých sešitech, co po babičce měla schované a hurá, recept byl na světě :-). U nás doma si získala své místečko v oblíbenosti a vím, že když ji upeču, tak se po ní jen zapráší :-). Pokud nemám doma čokoládu Kaštany, tak tam dám jinou, to vůbec nevádí. Zním i jiné recepty na bábovky, tahle je hodně jednoduchá, ale vrací mě do dětství za babičkou. To byla pro mě jasná volba :-).“

Ingredience:

250 g hladké mouky
4 vejce
250 g cukru
½ skleničky oleje
100 -150 g čokolády (nejlepší jsou kaštany)
1 kypřicí prášek do pečiva
¾ skleničky vody
vanilkový cukr
rozpuštěná čokoláda s kapkou rumu na polevu
oříšky na posyp

Postup:

Nejdříve si ušleháme sníh ze čtyř bílků. Pak si utřeme mouku, žloutky, cukr a olej. Potom do toho přidáme nastrouhanou čokoládu Kaštany, prášek do pečiva, vodu, vanilkový cukr a sníh.

Vymažeme si sádlem bábovkovou formu, vysypeme hrubší moukou, nalijeme těsto a dáme do předehřáté trouby na 190°C zhruba na půl hodiny. Když se bábovka peče rychleji navrchu, přikryji to pečícím papírem.

Vychladlé vyklopíme a pocákáme rozpuštěnou čokoládou s kapkou rumu a posypeme opraženými vlašskými nebo lískovými ořechy.

POMERANČOVÁ BÁBOVKA od Petry

„Pomerančová bábovka s ořechy a čokoládou. Dokonalý recept naší rodiny. Občas zkouším nové bábovkové recepty, ale žádný jiný to zatím nepřekonal.“

Ingredience:

formy

300 g cukru moučka
200 g rozměklého másla
pár kapek vanilkové esence
6 žloutků
1 smetanu
50 g hořké čokolády
100 g vlašských ořechů
300 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
6 bílků na sníh
1 bio pomeranč
1 lžíce třtinového cukru
máslu a hrubá mouka na vymazání

poleva:

4 dkg másla
7 dkg cukru moučka
1 lžičky kakaa
1 lžíce Grand Marnier
jedlé květy na dodekorování
(kandované fialky)

Postup:

Vymačkáme šťávu z pomeranče. Očistíme kůru a nakrájíme na tenké nudličky. Dvakrát necháme kůru přejít varem v malém množství vody a pokaždé scedíme. Nakonec povaříme v pomerančové šťávě se lžící cukru a necháme macerovat. Vymažeme a vysypeme formu. Našleháme bílky do pevného sněhu. Cukr našleháme s máslem do světlé pěny, postupně přidáme vanilku, žloutky a smetanu. V míse smícháme mouku s práškem do pečiva. Ve food processoru nahrubo podrtíme čokoládu a ořechy. Sypké přidáme do směsi másla, žloutků a smetany, přidáme pomerančovou kůru a zlehka vmícháme sníh z bílků. Nalijeme do formy a pečeme cca 1 hodinu na 170°C. Na polevu rozpustíme máslo a vmícháme cukr, kakao a likér. Teplou bábovku potřeme na mřížce a dodekorujeme.

TRADIČNÍ MRAMOROVANÁ BÁBOVKA od Veroniky

„Tohle je klasická nedělní bábovka od babičky. Nejlepší je s čajem nebo kávičkou. Povede se pokaždé. Nádherně voní máslem a smetanou.

Původně jsem chtěla použít recept na super bábovku z černého piva a čokoládovou omáčkou, ale bohužel tu bych za určený čas nestihla.“

Ingredience:

6 vajec
300 g krupicového cukru
180 g másla + na vymazání formy
250 ml smetany
1 sáček vanilkového cukru
450 g hrubé mouky + trochu na vysypání formy
1 sáček prášku do pečiva
3 lžíce kakaa
moučkový cukr na poprášení

Postup:

Vymažeme a vysypeme formu. Předehřejeme troubu na 180°C, horkovzdušnou na 160°C. Oddělíme žloutky od bílků a žloutky utřeme s cukrem. Přidáme změkklé máslo a mléko nebo smetanu. V jiné misce ušleháme tuhý sníh z bílků. Prášek do pečiva smícháme s vanilkovým cukrem a moukou. Sníh a mouku pak opatrně zamícháme do žloutkové směsi.

Polovinu těsta vlijeme do formy a zbytek obarvíme kakaem a nalijeme na světlé těsto. Pečeme asi hodinu. Bábovku vyjmeme z trouby a necháme chvíli chladnout ve formě. Pak ji vyklopíme a dáme vychladnout na mřížku. Následně pocukrujeme.