

Brazilská bábovka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 8

5689 kalorií , **21 g** cukrů , **288 g** tuků , **81 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/brazilska-babovka>

Příprava

Limety opláchneme a osušíme, ostrůhame z nich kôru a vytlačíme šťavu. Z bielkov vyšľaháme tuhy sneh. Do peny vyšľaháme hnedý cukor s maslom, po jednom pridáme žĺtky, limetovú kôru aj šťavu a rum. Jednu lyžicu snehu odložíme bokom a zvyšný sneh spolu s múkou, práškom do pečiva a so škrobovou múčkou vmiešame do žĺtkovej zmesi. Bábovkovú formu vymastíme tukom a vysypeme strúhankou, naplníme ju cestom a v rúre vyhriatej na 175°C pečieme asi 60 min. Upečenú bábovku vyklopíme, potrieme zohriatym marhuľovým džemom. Limet určený na polevu tiež umyjeme, ostrůhame z neho kôru a vytlačíme šťavu. Práškový cukor zmiešame s lyžicou snehu, limetovou šťavou a rumom. Zmesou polejeme bábovku a ešte ozdobíme postrúhanou kôrou rozmiešanou s kryštálovým cukrom.

Ingrediencie

- 3 limety
- 6 vajec
- 350 g hladké mouky
- 300 g změkklého másla
- 200 g hnědého cukru
- 100 ml rumu
- 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- 100 g škrobové moučky
- POLEVA: 2 lžíce meruňkového džemu
- 1 limeta
- 100 g cukru moučka
- 2 lžíce cukru krystal
- 1 lžíce rumu
- kousek tuku na vymazání formy
- 2 lžíce strouhanky na vysypání formy

Kategorie

Brazilská, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Moučník