

Bábovka s hruškou a kakaem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2058 kalorií , **300 g** cukrů , **33 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/babovka-s-hruskou-a-kakaem>

Příprava

Hrušky oloupeme a bez jádřinců nakrájíme na drobné kostičky. Dobře vychlazenou čokoládu nastrouháme na hrubé nudličky a roztavíme máslo. Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Mouku s práškem do pečiva a kakaem prosijeme do mísy, přidáme cukr a promícháme. Do odměřeného mléka přidáme vejce, rozšleháme a vlijeme do připravené moučné směsi. Těsto dobře promícháme, přidáme nejprve strouhanou čokoládu, rozpuštěné prochlazené máslo a nakonec nakrájené hrušky. Těsto vlijeme do připravené formy, povrch uhladíme a vložíme do předehřáté trouby. Bábovku pečeme při 170°C asi 60 minut.



Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 250 g krupicového cukru
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 vejce
- 200 ml mléka
- 80 g másla
- 3 větší zralé hrušky
- 4 kostičky čokolády na vaření
- 1 lžíce kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Moučník