

RADIMĚŘSKÉ BÁBOVKOVÁNÍ

1. ročník soutěže v domácím pečení
o nejlepší bábovku



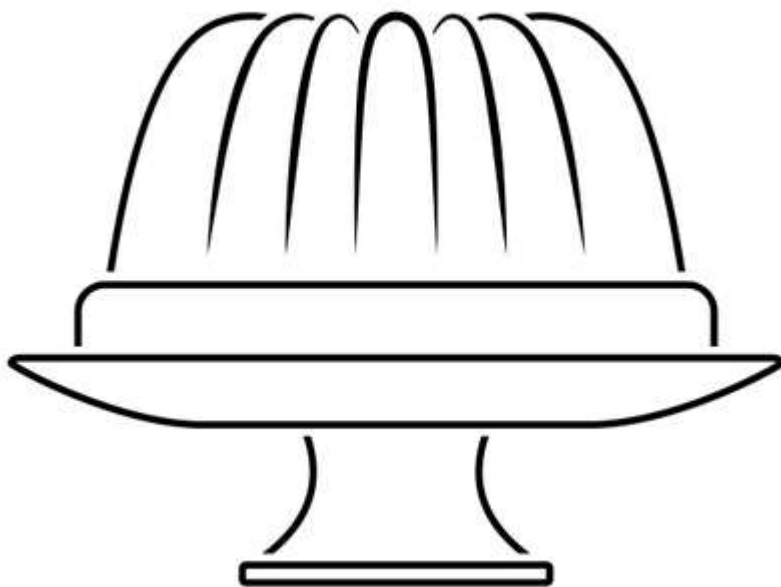
SOUBOR RECEPTŮ SOUTĚŽNÍCH BÁBOVEK



Tento soubor receptů vznikl v návaznosti na 1. ročník soutěže v domácím pečení s názvem „Radiměřské bábovkování“. Zúčastnilo se celkem 18 soutěžících a téměř ode všech se nám podařilo získat jejich recept. Všichni tito soutěžící se zveřejněním souhlasili a dali tak možnost všem ostatním, kteří rádi pečou, vzájemně se inspirovat a vyzkoušet nové recepty. Chtěli bychom jim touto cestou velice poděkovat.

Všem zájemcům o tento sborník přejeme hodně radosti z pečení a již se moc těšíme, až budeme moci sepsat další soubor Vašich oblíbených receptů z dalšího ročníku soutěže, který v příštím roce opět plánujeme uskutečnit - tentokrát s jiným výrobkem. Nechte se překvapit!

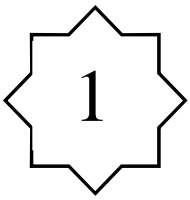
*Pozn.: Recepty jsou seřazeny podle přiřazeného soutěžního startovacího čísla.
K některým bábovkám se nám nepodařilo získat samostatnou fotografii.*



Lucie Olšerová

Jitka Mauerová

Foto: Natálie Schneiderová



Smetanová bábovka

Lenka Vaverková

Suroviny:

- 150 g hladké mouky
- 200 g moučkového cukru
- 1 smetana ke šlehání 33%
- 3 vejce
- 100 g vlašských ořechů
- ½ prášku do pečiva

Postup přípravy:

Nejprve předehřejte troubu na 180 °C. Bábovkovou formu lehce vymažte tukem a vysypejte moukou.

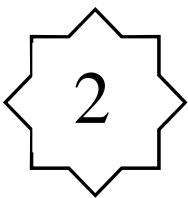
Oddělte bílky od žloutků. Ze žloutků, cukru a smetany vyšlehejte pěnu.

Až je pěna dostatečně promíchaná, tak přidejte mouku s práškem do pečiva. Celou směs dostatečně promíchejte. Nakonec vmíchejte ořechy.

Takto připravené těsto vlijte do formy a pečte, míru upečení kontrolujte pomocí špejle. Je-li špejle po vpíchnutí do těsta čistá, je upečeno.

Po vychladnutí bábovku vyklopte, dle chuti můžete ozdobit, například politím čokoládovou polevou.





Dýňová bábovka s ořechy

Petra Řehůrková

Suroviny:

- 260 g hladké mouky
- 1 lžička jedlé sody
- 1 a 1/2 lžičky kypřicího prášku
- 1/2 lžičky soli
- 1 a 1/2 lžičky skořice (či jiného koření)
- 4 ks vejce
- 250–300 g cukru muscovado/trtinového
- 240 ml rozpuštěného másla
- 100 g nejmenno namletých pekanových/vlašských ořechů
- 330 – 350 g nejmenno nastrouhané dýně (hokkaido může být se slupkou)
- semínka z jednoho vanilkového lusku / lžičce přírodního vanilkového extraktu
- rostlinný olej/máslo a strouhanka na vymazání formy

Postup přípravy:

Vejce vyndejte z lednice a nechte je min. hodinu stát v pokojové teplotě. Troubu předehřejte na 160 °C.

Formu na bábovku opravdu řádně vymažte olejem a vysypte strouhankou. Pozor, pokud máte formu s nepřilnavým povrchem, místo oleje použijte máslo, kterým formu vytřete. Poté postupujte stejně.

V jedné míse smíchejte mouku, sodu, kypřicí prášek, sůl, koření a nechte stranou.

Vejce šlehejte asi 1 minutu v robotu nebo ručním šlehačem, poté asi natřikrát zašlehejte cukr a vyšlehejte do pěny. Bude to trvat asi 10 minut. Pěna musí být našlehaná tak, že jen líně stéká ze stěrky a je velmi světlá.

Poté pomalu za stálého šlehání přilévejte máslo a vanilku. Nakonec pomocí stěrky ručně vmíchejte moučnou směs, pak ořechy a dýni.

Takto hotové těsto nalijte do připravené formy (naplňte ji cca do tří čtvrtin) a dejte péct do vyhřáté trouby na 45–60 minut. Zda je korpus hotový, poznáte tak, že když do středu zapíchnete špejli, po vytažení je čistá.

Po vychladnutí ji pocukrujte moučkovým cukrem nebo polijte polevou. Na tu stačí smíchat moučkový cukr s trochou smetany, plnotučného mléka, kokosového mléka nebo s jakýmkoliv ovocným pyré či šťávou.





Cuketovo – čokoládová bábovka

Radka Gerišerová

Suroviny:

- 1 střední cuketa (zhruba 280 g už nastrouhané cukety)
- 2 vajíčka
- 180 g cukru krupice
- 70 g másla
- 200 g jogurtu
- 100 g hladké mouky
- 30 g kakaa
- 120 g polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek
- vanilka
- olej na vymazání formy
- hrubá mouka na vysypání formy

Postup přípravy:

Jako první vytáhněte suroviny z lednice, aby měli pokojovou teplotu. Troubu předehřejte na 160°C.

Cuketu očistěte, nastrouhejte nahrubo a osolte, aby pustila přebytečnou vodu. Než cuketa pustí vodu, smíchejte v jedné misce suché ingredience a důkladně směs promíchejte, aby se kypřicí prášek co nejlépe rozptýlil.

V druhé misce prošlehejte vejce s cukrem, přidejte jogurt a rozpuštěné, ale vychladlé máslo.

Bábovkovou formu vymažte olejem a vysypte strouhankou.

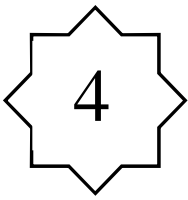
Z cukety vymačkejte přebytečnou vodu a přidejte ji k vajíčkové směsi.

Nakonec obě směsi smíchejte a vlijte do bábovkové formy.

Upečenou bábovku vyndejte z trouby a na pár minut přikryjte navlhčenou utěrkou. Ta pomůže při vyklopení bábovky.

Bábovku vyklopte, pocukrujte nebo ji můžete dozdobit čokoládou, karamellem, šlehačkou, ovocným rozvarem.





Hrnečková čokoládovo – kakaová bábovka

Adéla Hozáková

Suroviny:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 hrnek mléka
- ½ hrnku oleje
- 2 vejce
- ¾ balíčku prášku do pečiva
- 3 lžice kakaa
- citronová kůra
- vanilka

Postup přípravy:

Vyndejte z lednice v dostatečném předstihu mléko a vejce, aby se ohřály na pokojovou teplotu. Zapněte troubu na 180 °C (elektrická bez horkovzduchu).

Formu na bábovku důkladně vymažete tukem. Poté vysypte strouhankou, případně hrubou moukou.

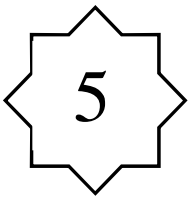
Prášek do pečiva smíchejte s moukou. Vsypte do mísy a přidejte všechny další suroviny. Pomocí elektrického mixéru krátce promíchejte, než se vše hezky spojí dohromady.

Odeberte necelou polovinu těsta a obarvěte ji kakaem. Těsto zhoustne, přidejte mléko, abyste dosáhli řidší konzistence.

Do vysypané bábovkové formy postupně nalévejte světlé a kakaové těsto, tím dosáhneme mramorování bábovky na řezu světlou a tmavou barvou. Bábovku dejte péct do trouby zhruba na 1 hodinu. Zda je hotová, kontrolujte opatrným vpíchnutím špejle do těsta. Je-li špejle suchá, máte hotovo.

Upečenou bábovku vyndejte z trouby, nechte pár minut odpočinout. Pak obraťte, formu zvenčí obalte utěrkou namočenou ve studené vodě. Asi po půl hodině vyzkoušejte, zda se bábovka v pořádku vyklopila. Nechte vychladnout a poprašte moučkovým cukrem.





Bábovka z majonézy

Jitka Helešicová

Suroviny:

- 50 dkg polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 30 dkg moučkového cukru
- 25 dkg majonézy
- 300 ml mléka
- 1-2 lžičky kakaa holandského typu
- citrónová kůra

Postup přípravy:

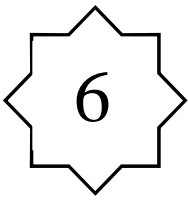
Troubu předehřejte na 170 °C.

Všechny suroviny smíchejte dohromady a vzniklé těsto rozdělte do dvou mís na dvě části. Do jedné třetiny přidejte kakao, aby vzniklo tmavé těsto.

Obě těsta lijte střídavě do předem vymazané a vysypané formy tak, aby se střídaly světlá – tmavá –světlá vrstva.

Pečte alespoň hodinu podle typu trouby. Vyndejte z trouby a asi za 5 – 10 minut vyklopte. Po vystydnutí posypte moučkovým cukrem.





Špenátová bábovka s jahodami

Renáta a Olga Zugarovi

Suroviny:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 125 g špenátového protlaku
- 3 vejce
- ½ hrnku cukru krystal
- ¾ hrnku slunečnicového oleje
- 1 vanilkový cukr
- 4 velké jahody
- 1 prášek do pečiva
- ½ hrnku mléka
- citronová kůra z celého citronu
- špetka soli

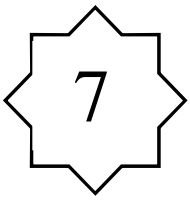
Postup přípravy:

Vejce rozšlehejte z cukrem a olejem, vmíchejte špenátový protlak. Přidejte mouku, mléko a citronovou kůru. Nakonec nakrájejte jahody na drobné kousky a vmíchejte spolu s kypřícím práškem.

Pečící formu vymažte máslem a vysypte moukou. Pečte pod alobalem na 180 °C asi 40 minut. Po sejmutí alobalu dopékejte ještě přibližně 10 minut

Bábovku před vyklopením nechte řádně vychladnout. Po vyklopení posypejte moučkovým cukrem.





Podzimní ořechovo - čokoládová bábovka

Vlasta Kinclová



Suroviny:

- 250 g polohrubé mouky
- 250 g cukru krupice
- 1 sklenice vody
- 1 sklenice oleje
- 4 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
- 1/2 čokolády na vaření
- 2 hrsti nastrohaných vlašských ořechů
- citrónová kůra
- tonka fazole (stačí polovina)

Postup přípravy:

Přehřejte si troubu na 180°C.

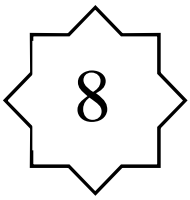
Ušlehejte žloutky s cukrem do pěny. Poté za stálého šlehání přidávejte po lžičkách vlažnou vodu. Po zašlehání vody přidejte olej s moukou.

Až bude směs dostatečně propojená, tak opatrně už jen kuchyňskou stěrkou vmíchejte ušlehaný sníh.

Bábovku pečte asi hodinu, míru upečení kontrolujte špejlí.

Vychladlou bábovku můžete ozdobit čokoládovou polevou, ořechy, ovocem nebo jedlými květy.





Bábovka čtyř chutí

Lenka Mjachká

Suroviny:

- 10 vajec
- 1 + ½ hrnku cukru
- 400 g celozrnné mouky pšeničné (přesáté)
- 1 prášek do pečiva
- 125 ml mléka
- ¾ hrnku oleje
- 1 lžice vanilkového cukru
- 1 lžice kakaa
- 2 lžice kokosu
- 2 lžice uvařené silné bílé kávy

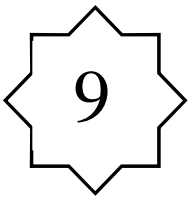
Postup přípravy:

Nejprve vyšlehejte žloutky s cukrem do husté pěny. Poté pomalu přidejte vanilkový cukr, po částech olej, mouku, mléko a tuhý sníh z bílků.

Nakonec nalijte část těsta do pečlivě vymazané a vysypané formy a zbylé těsto rozdělte na tři díly. Do jednoho zamíchejte kokos, do dalšího kakao a do posledního silnou bílou kávu.

Vrstvy postupně nalijte na žlutou vrstvu bez příchutí a vložte do rozehřáté trouby. Těsto je řídké. Pečte na 190 °C zhruba ¾ hodiny.





Třená bábovka mramorová

Hana Mauerová

Suroviny:

- 200 g cukru moučka
- 200 g hladké mouky
- 1 Hera nebo máslo
- 8 vajec
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- trocha rumu
- kakao holandského typu

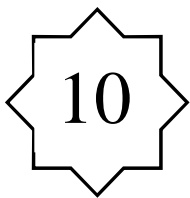
Postup přípravy:

Heru s cukrem utřete a přidejte žloutky, vanilkový cukr, rum. Smíchejte, aby se vše spojilo.

Vyšlehejte bílky se špetkou soli a vmíchejte mouku s kypřícím práškem.

Smíchejte dohromady a do 1/3 těsta přidejte kakao.

Těsto lijte do sádlem vymazané a strouhankou vysypané formy tak, aby se střídaly vrstva světlá – tmavá - světlá. Pečte nejprve 20 minut na 180 °C a poté 40 minut na 150 °C.



Tvarohová bábovka s oříšky

Lucie Jedličková

Suroviny:

- 3 vejce
- 200 g cukru
- 150 g másla (Hera)
- 250 g tvarohu
- 130 g plnotučného mléka
- 1 vanilkový cukr
- 300 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 50 g čokolády (nastrouhat nebo nakrájet na kousky)
- 70 g lískových oříšků

Čokoládová poleva:

- 100 ml smetany na vaření
- 150 g hořké čokolády

Postup přípravy:

Žloutky si utřete s cukrem a změklym máslem. Po částech přidávejte tvaroh, asi polovinu mléka a dobře promíchejte.

Poté přisypte mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec zlehka vmíchejte sníh z bílků.

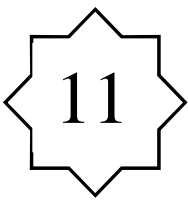
Vymazanou a vysypanou formu naplňte polovinou těsta (možno přidat ještě vrstvu těsta obarvenou kakaem) a celé to zasypejte strouhanou čokoládou.

K druhé půlce těsta přimíchejte strouhané ořechy a zbytek mléka. Doplňte formu a kvedlačkou prolejte formu kolem dokola, aby se vytvořilo mramorování.

Pečte při 180 °C asi 35 – 40 minut.

Do rendlíku vlijte smetanu a přidejte nalámanou čokoládu. Na mírném plamenu a za stálého míchání ode dna ji rozpustíte. Polevu přelijte přes bábovku a nechte ztuhnout.





Tvarohová bábovka

Tereza Zelyczová

Suroviny:

- 250 g měkkého tvarohu
- 250 g polohrubé mouky
- 180 g měkkého másla
- 220 g cukru krupice
- 3 ks větších vajec
- 1 lžíce rumu
- 1 ks kypřicího prášku
- 2 lžičky vanilkového extraktu
- špetka soli
- citronová kůra

Postup přípravy:

Nejprve vyhřejte troubu na 170 °C. Bábovkovou formu lehce vymažte máslem a vysypte moukou, přebytečnou odstraňte.

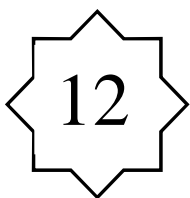
Oddělte žloutky od bílků. Žloutky, cukr a máslo ušlehejte do pěny, pak vmíchejte tvaroh, vanilkový extrakt, rum a citronovou kůru.

Nakonec přimíchejte mouku s práškem do pečiva a špetkou soli. Důkladně promíchejte.

Z bílků ušlehejte tuhý sníh a opatrně ho zapracujte do těsta. Poté těsto přendejte do formy, trochu uhlad'te povrch. Formu přesuňte do trouby a pečte 50 – 60 minut. Propečení vyzkoušejte špejlí, pokud se těsto na špejli nelepí, je upečeno.

Bábovku nechte zchladnout v otevřené troubě.





Čokoládová bábovka s polevou a pistáciemi

Lenka Veselá



Suroviny:

- 45 g kakaa holandského typu
- 170 g čokolády na vaření
- 1 lžice instantní kávy - granule
- 65 ml vroucí vody
- 225 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 1 lžička jedlé sody
- 150 ml zakysané smetany
- 170 g změkklého másla
- 250 g přírodního krupicového cukru
- 1 lžice vanilky (vanilkového extraktu)
- 5 ks vajec (vejce pokojové teploty)
- 100 g hotové mléčné polevy
- máslo nebo olej na vymazání formy
- pistácie na posypání

Postup přípravy:

Troubu předehřejte na 180 °C. Bábovkovou formu lehce vymažte tukem nebo vystříkejte olejem ve spreji. Na těsto promíchejte kakao, čokoládu a granule kávy ve velké míse. Zalijte vroucí vodou a mísu přikryjte. Nechte stát 5 minut. V menší misce promíchejte mouku, sůl a sodu.

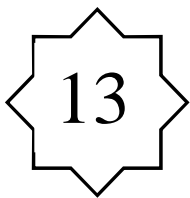
Čokoládovou směs prošlehejte dohladka. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Až bude vychladlá, vmíchejte do ní smetanu.

Nejlépe v robotu utřete máslo, cukr a vanilku (trvá to asi 3 minuty), až vznikne světlá nadýchaná směs. Po jednom k ní zatřete vejce. Při nízké rychlosti postupně a střídavě zašlehávejte moučnou a čokoládovou směs, začněte a končete moukou. Ušlehejte hladké těsto.

Do připravené formy vlijte připravené těsto. Formu vložte do trouby a bábovku pečte asi 45–50 minut. Když do středu těsta vpíchnete špejli, mělo by na ní ulpět pár vlhkých drobků, těsto zůstane velmi vláčné. Nechte ve formě na mřížce chladnout asi 10 minut, pak bábovku vyklopte a nechte úplně vychladnout.

Mezitím ohřejte čokoládovou polevu podle návodu na obalu. Opatrně ji nakapejte na bábovku. Před podáváním nechte asi 10 minut stát, aby poleva trochu ztuhla a dle chuti posypte nasekanými pistáciemi.





Bábovka s vaječným koňakem

Petra Trnečková

Suroviny:

- 5 vajec
- 250 g cukru krystal
- 1 vanilkový cukr
- 100 ml oleje
- 250 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 100 ml vaječného koňaku
- 100 g čokolády na vaření

Postup přípravy:

S dostatečným předstihem vyndejte vejce z lednice, aby měla pokojovou teplotu.

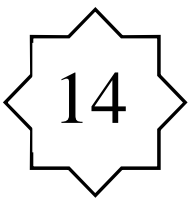
Na začátku přípravy bábovkového těsta si zapněte troubu na 170°C.

Oddělte bílky od žloutků, bílky vyšlehejte do tuhého sněhu. Zbytek surovin smíchejte dohromady a důkladně promíchejte, může vám s tím pomoci kuchyňský robot nebo ruční šlehač.

Čokoládu nasekejte nahrubo a vmíchejte do těsta. Nakonec opatrně, ručně pomocí vařečky, vmíchejte vyšlehané bílky.

Doba pečení záleží na druhu formy a trouby, přibližná doba pečení je cca 50 minut.





Mařková bábovka

Radek a Valinka Mauerovi

Suroviny:

- 3 hrnky (250 ml) polohrubé mouky
- 2 hrnky cukru krupice
- 1 hrnek nemletého máku
- 1 hrnek oleje
- 1 hrnek mléka
- 2 celá vejce
- 1 prášek do pečiva
- tuk na vymazání formy a mouka nebo kokos na vysypání

Postup přípravy:

Do větší mísy vsypejte mouku, cukr, mák a prášek do pečiva.

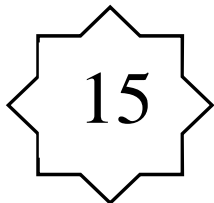
Přidejte 2 vejce, mléko, olej a důkladně promíchejte.

Formu vymažte tukem a vysypejte moukou nebo kokosem.

Těsto vlijte do formy a pečte ve vyhřáté troubě více než hodinu na 200 °C. Kontrolujte špejlí, jestli je bábovka upečená.

Po vytáhnutí z trouby vyklopte a po vystydnutí posypte cukrem.





Tvarohová bábovka s rozinkami a kandovaným ovocem

Eva Mauerová

Suroviny:

- 250 g polohrubé mouky
- 250 g měkkého tvarohu
- 250 g cukru moučka
- 250 g Hery
- 4 vejce (zvlášť žloutky a bílky na sníh)
- 1 vanilkový cukr
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2-3 lžíce rumu
- rozinky, kandované ovoce

Postup přípravy:

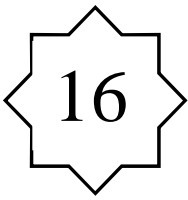
Nejprve vyšlehejte žloutky, Heru, cukr, tvaroh a rum.

Do mouky nasypejte kypřicí prášek a přidejte do ní spařené rozinky a kousky kandovaného ovoce. Mouku postupně zašlehejte ke žloutkové směsi a nakonec lehce vmíchejte sníh z bílků.

Těsto nalijte do předem vymazané a strouhankou vysypané formy a pečte nejméně hodinu při 200 °C. Povrch zakryjte alobalem, aby se nespálil. Nakonec dopékejte 5 – 10 minut bez alobalu.

Po vytáhnutí z trouby po pár minutách vyklopte.





Mrkvovo – jablečná bábovka

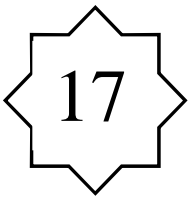
Veronika Bobková

Suroviny:

- 350 g nahrubo nastrouhané mrkve
- 1 nahrubo nastrouhané jablko
- 175 g hladké mouky
- 150 g krupicového cukru
- 1 lžička soli
- 1 lžička prášku do pečiva
- ½ vanilkového cukru
- 1 lžička skořice
- 2 celá vejce
- 120 ml oleje

Postup přípravy:

Všechny suroviny smíchejte v míse, vznikne takové hutnější těsto. Těsto dejte do vymazané a vysypané bábovkové formy a pečte na 180 °C. Míru propečení bábovky zkoušejte špejlí.



Bábovka s kůrou z bio citrónu

Tomáš Mauer

Suroviny:

- 1 hrnek cukru
- 2 vejce
- ½ hrnku oleje
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek mléka
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr
- citronová kůra
- kakao

Postup přípravy:

Smíchejte cukr s vejci, mouku, mléko, prášek do pečiva, vanilkový cukr a dobře promíchejte.

Rozdělte těsto do dvou misek. Do jedné misky přidejte nastrouhanou kůru z 2 – 3 bio citrónů.

Do další mísy s těstem dejte holandské kakao (2 lžíce).

Nalijte do vymazané formy a pečte při 200 °C přibližně 45 – 50 minut.