



Bábovka s pomarančom a vlašskými orechmi

Bábovka s orechmi a pomarančom rozvoňajú celú vašu domácnosť..

Potrebuje:

350 g	Palmarín
50 g	Cera
300 g	múka hladká špeciál
300 g	cukor práškový
100 g	vlašské orechy sekané
150 g	čokoláda na varenie
25 g	vanilínový cukor
50 g	maizena
12 g	kypriaci prášok do pečiva
6 ks	vajcia
1 ks	pomaranč

Postup:

Palmarin a práškový cukor mierne nahrejeme a vyšľaháme do peny. Pridáme vajcia. Múku preosejeme, pridáme do nej kypriaci prášok do pečiva, maizenu, posekané orechy a postrúhanú pomarančovú kôru. Zľahka vmiešame súčasne s rumom do našľahanej tukovej peny.

Hmotu vložíme do pripravenej vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy. Zarovnáme a pri teplote 160 - 180 °C pomaly pečieme 45 - 60 minút.

Rozpustíme 150 g čokolády a 50 g Cery a po upečení a vychladnutí bábovku polejeme.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 - 60 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	140 - 160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
