



RECEPTÁŘ BÁBOVEK

OD MAMINEK Z KLUBÍČKA A SLUNÍČKA
HORIZONT – STŘEDISKO VOLNÉHO ČASU IVANČICE

BÁBOVKA Z BUDKOVIC

Ingredience:

- hrnek oleje
- 3 vejce
- hrnek vlažné vody
- $\frac{3}{4}$ hrnku cukru krupice
- 2 hrnky polohrubé mouky
- vanilkový cukr
- kypřicí prášek do pečiva
- 2 lžice kakaa
- podle chuti ořechy, kokos, citronová kůra

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků a bílky vyšleháme. Ke žloutkům přidáme cukr a vanilkový cukr a šleháme, postupně přidáváme olej, prosejeme mouku s kypřicím práškem, přidáme vodu a nakonec vmícháme bílky. Nalijeme do vymazané nádoby zhruba půlku a do druhé půlky přidáme kakao a promícháme, já přidala i ořechy, tak to máme nejraději. A nalijeme do zbytku formy. Pečeme na 180 stupňů asi 60–75 min., posledních 15 minut zkoušíme špejlí, jestli nelepí.





BANÁNOVÁ BÁBOVKA S KAKAEM A ČOKOLÁDOU

Ingredience:

- 2 zralé banány
- 2 vejce
- 80 g cukru
- 100 ml mléka
- 250 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžice kakaa
- ½ lžičky skořice
- špetka soli
- cca 70 g nasekané čokolády

Postup:

Troubu předehřej na 170 °C. Formu na bábovku vymaž a vysyp. Banány rozmačkej vidličkou. V míse vyšlehej vejce s cukrem, přidej olej, mléko a banány. Vmíchej mouku, prášek do pečiva, skořici a sůl.

Těsto rozděl přibližně na dvě části:

- do jedné zamíchej kakao
- do obou částí můžeš přidat kousky čokolády

Střídej světlé a kakaové těsto do formy.

Peč asi 45–55 minut podle trouby. Zkus špejli.





DÝŇOVÁ BÁBOVKA

Ingredience:

- 3 vejce
- 100 g cukru
- 120 g rozpuštěného másla
- vanilka
- 150 ml mléka
- 200 g dýňového pyré
- 1 kypřicí prášek
- 2 lžičky dýňového koření
- 1 lžička skořice
- špetka soli
- 250 g hladké mouky
- lžíce kakaa



Postup:

Nejprve vyšleháš vejce s cukrem do světlé pěny, přidáš máslo a vanilku s dýňovým pyré. Přiliješ mléko a přisypeš všechny sypké suroviny, kromě kakaa. Do 1/3 těsta přidáš kakao a obě směsi střídavě vrstviš do vymazané a vysypané formy. Bábovku pak pečeš na 180 stupňů cca 40 minut.



CITRONOVÁ BÁBOVKA

Ingredience:

- 3 vejce
- 200 ml mléka
- 125 g másla
- 140 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 300 g polohrubé mouky
- ½ kypřicího prášku
- 1 citron
- kakao



Postup:

Z bílků ušleháme pevný sníh, máslo s cukry utřeme do pěny, vmícháme žloutky a citronovou šťávu, přidáme mléko, mouku s kypřicím práškem. Nakonec opatrně vmícháme sníh. Pro mramorovou bábovku do 1/3 vmícháme kakao. Pečeme na 175 °C 50–60 minut.



Ingredience:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek mléka
- 1 hrnek cukru krystal
- ½ hrnku oleje
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr



Postup:

Nejdříve smícháme sypké suroviny, poté přidáme vše ostatní.

Pečeme na 150 °C asi 45 minut.

Do těsta jsme přidali potravinářské barvivo růžové a fialové. Ozdobili jsme bílou čokoládou a barevným posypem.



TVAROHOVÁ BÁBOVKA

Ingredience:

- měkký tvaroh (i vaničkový) 250 g
- polohrubá mouka 250 g
- máslo (měkké) 180 g
- cukr krupice 220 g
- vejce (větší) 3 ks
- rum 1 lžice
- vanilkový extrakt 2 lžičky
- citronová kůra
- sůl špetka
- kypřicí prášek do pečiva



Postup:

Troubu vyhřejte na 170 °C. Formu zlehka vymažte máslem a vysypte moukou, přebytečnou odstraňte. Žloutky, cukr a máslo vyšlehejte do pěny, pak vmíchejte tvaroh, vanilkový extrakt, rum a citronovou kůru. Nakonec přisypte mouku s práškem do pečiva a špetku soli. Důkladně promíchejte. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh a opatrně ho zapracujte do těsta. Těsto přendejte do formy, trochu uhlad'te povrch. Přesuňte do trouby a pečte 50–60 minut. Propečení vyzkoušejte špejlí. Pokud se těsto na špejli nelepí, je pečeno.

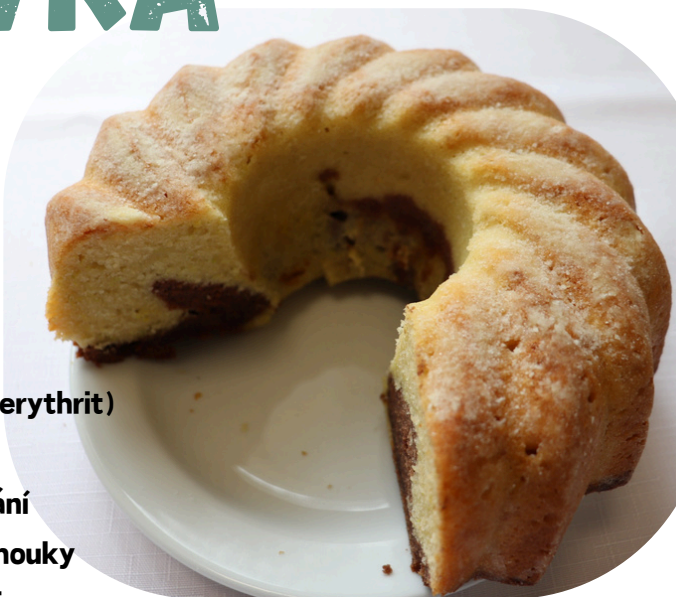


CUKETOVÁ BÁBOVKA



Ingredience:

- 3 vejce
- 250 g cukru (třtinový a erythrit)
- 120 ml oleje
- 180 ml smetany na šlehání
- 300 g hladké špaldové mouky
- 1,5 lžičky prášku do pečiva
- 260 g nastrouhané cukety
- 25 g kakaa



Postup:

Smíchat všechny suroviny. Pokud pustí cuketa hodně vody, vodu slít, ale nemačkat a odstranit semínka. Do části těsta přidat kakao. Péct na 180 °C cca hodinu.



MRAMOROVÁ BÁBOVKA

Ingredience:

- ½ másla
- 4 vejce
- 200 g cukr moučka
- ¼ l mléka
- 300 g hrubé mouky
- 1 PDP
- kakao



Postup:

Ušleháme zvlášť bílky. Smícháme vše ostatní a přidáme našlehané bílky. Do poloviny těsta vmícháme kakao. Do těsta můžeme přidat i mleté oříšky.



BEZLEPKOVÁ

BÁBOVKA S MASCARPONE

Ingredience:

- 4 velká vejce
- 150 g cukru krupice
- 80 ml rostlinného oleje
- 125 g bílého jogurtu
- 250 g mascarpone
- 250 g bezlepkové mouky Doves Farm samokypřící
- 10 g kypřicího prášku
- špetka soli
- dle chuti – citronová kůra, vanilková pasta



Postup:

Vejce s cukrem vyšlahat do husté pěny. Při nižších otáčkách zašlehat olej, jogurt a mascarpone. Poté citronovou kůru a vanilkovou pastu. Nakonec vmíchat mouku se solí a kypřícím práškem.

Pečeme na 180 °C asi 35–40 minut.



BÁBOVKA MRAMOROVÁ

Ingredience:

- 270 g hladké mouky
- 2 g soli
- 10 g kypřicího prášku na pečení
- 170 g másla
- 4 vejce
- 200 g moučkového cukru
- 120 g mléka
- vanilka
- nastrohaná citronová kůra
- 120 g tmavé čokolády
- 120 g bílé čokolády



Postup:

Máslo, sůl, cukr, citronovou kůru a vanilku vyšleháme do pěny. Postupně do másla vřleháme vejce. Do mísy prosejeme mouku a kypřicí prášek. 1/3 mouky vmícháme do vyšlehané směsi a přidáme mléko. Nakonec vmícháme zbylou mouku. Těsto rozdělíme na dvě části a do každé vmícháme rozpuštěné čokolády. Těsto střídavě nastříkáme do bábovkové formy, kterou máme vymazanou a vysypanou. Špejlí promícháme těsto. Bábovku pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C 5 minut, pak snížíme na 160 °C a pečeme asi 40 minut.



Ingredience:

- 200 g másla (rozpuštěné)
- 1 vanilkový cukr
- kůra z 1 citronu
- 5 vajec
- 180 g mletých vlašských ořechů
- 120 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- lžička skořice
- 50 g nasekané hořké čokolády (70 %)
- 180 g cukru moučka



Postup:

Máslo, cukr, žloutky, citr. kůru a skořici vyšlehat do pěny, poté přidat mouku s práškem do pečiva a sníh z bílků, nakonec vmíchat čokoládu.

Péct na 170 °C cca 50–60 min.



BÁBOVKA LÍSKOOŘÍŠKOVÁ

Ingredience:

- 4 vejce
- 190 g cukru
- 120 ml oleje
- 80 g žervé (jogurt)
- 180 g kefíru
- 250 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- skořice
- 3–4 lžice lískooříškového krému
- 50 g nasekané hořké čokolády
- hrst nasekaných lískových oříšků

Navrch:

- 80 g čokolády
- lžice oleje
- kakaové sušenky (nasekané)

Postup:

Troubu předehřej na 170 °C, formu vymaž a vysyp. Vejce vyšlehej s cukrem do světlejší pěny, přidej olej, 3/4 kefíru a jogurt. Přimíchej mouku s práškem do pečiva a přidej nasekané ořechy. Polovinu těsta nech světlou. Do druhé poloviny vmíchej lískooříškový krém, oříšky, zbylou 1/4 kefíru a skořici. Do formy střidej světlé a tmavé těsto. Špejlí lehce promíchej, aby vzniklo mramorování. Peč cca 45–55 minut. Nech chvíli vychladnout a vyklop. Rozpusť čokoládu s trochou oleje, přelij bábovku a posyp sušenkami. Nejhezčí je, když některé necháš větší a některé rozdrtiš.





BÁBOVKA S KANDOVANÝM OVOCEM

Ingredience:

- 2 a půl hrnku polohr. mouky
- 1 hrnek cukru krystal
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 3 vejce
- 1 smetana na šlehání
- citronová šťáva, rum
- čokoláda na vaření
- kandované ovoce



Postup:

Vejce ušleháme s cukrem do pěny. Přidáme smetanu, mouku, prášek do pečiva, vanilkový cukr, citronovou šťávu, trochu rumu, kandované ovoce a nasekanou čokoládu na vaření. Péct na 165 °C cca 45-50 min.



KOKOSOVÁ BÁBOVKA

Ingredience:

- 3 vejce
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 hrnek kokosu
- 0.5 hrnku oleje
- 0.5 hrnku mléka
- 0.75 hrnku cukru
- 1 vanilkový cukru
- 1 prášek do pečiva
- 1 lžička citronové kůry
- 1-2 lžičky kakaa



Postup:

Vejce ušleháme s oběma cukry a olejem do pěny. Předehřejeme troubu na 180 °C. Do našlehané pěny přidáme mouku a ostatní suroviny. Půl těsta můžeme nechat světlé a do půlky dát kakao. Směs nalejeme do vymazané formy a pečeme cca 40 minut.



**Tento receptář bábovek vznikl při příležitosti oslav
DNE RODINY
květen 2026**

