

Ingrediencie

cesto: 500 g polohrubej múky, 250 ml vlažného mlieka, 100 g rozpusteného masla, 25 g čerstvého droždia, 50 g cukru krupica, 2 žĺtky, 1 vanilkový cukor, štipka soli

plnka: 400 ml mlieka, 200 g práškového cukru, 250 g mletých orechov, 150 g strúhaných piškót, 2 vanilkové cukry, trocha rumu

Postup

Vypracujeme klasickým spôsobom alebo v pekárničke kysnuté cesto. Po vykysnutí na pomúčenej doske z cesta vyvaľkáme plát do tvaru obdĺžnika, na ktoré rovnomerne rozotrieme orechovú plnku a zvinieme do rolády. Preložíme ju do vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy a necháme podkysnúť. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a upečieme. Ak je vrch bábovky skoro tmavý, prekryjeme alobalom a dopečieme.

Plnka: V menšom hrnci zvaríme mlieko s cukrom a pridáme orechy. Zmes necháme prejsť varom a odstavíme. Potom primiešame mleté piškóty a trochu rumu.



Kysnutá orechová bábovka

Streda, 05 Február 2014 16:18

