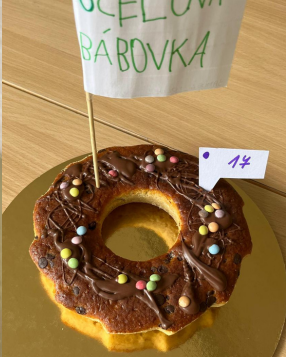
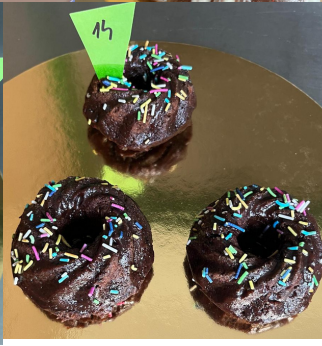


RECEPTÁŘ



2023







TVAROHOVÁ MRAMOROVÁ BÁBOVKA OD KRTKA

pekaři: Hayarpi a Artur Amirkhanyan

SUROVINY:

- 250g polohrubé mouky
- 200g moučkového cukru
- 125g másla
- 250g polotučného tvarohu
- 3 bílky
- 3 žloutky
- 2 lžičky kakaa
- 1 prášek do pečiva (12g)
- 1 vanilkový cukr (20g)



MECHOVÁ BÁBOVKA

pekařky: Viktorka Koudelková s maminkou

SUROVINY:

- 320 g hladké mouky
- 3 g jedlé sody
- špetka soli
- 2 vejce
- 250 ml podmáslí
- 200 g cukru krupice
- 100 g řepkového oleje
- 100 g baby špenátu

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Špenát rozmixujeme s olejem.
2. V míse smícháme vejce, podmáslí, cukr a rozmixovaný špenát.
3. Přidáme prosátou mouku se sodou a solí a důkladně promícháme.
4. Nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme na 175°C cca 40-45 minut.





ŠLEHAČKOVÁ BÁBOVKA PODLE BABIČKY MARTY

pekařky: Ema a Andrea Hubálková

SUROVINY:

- 250 g hladké mouky
- 220 g krystalového cukru
- 30 g vanilkového cukru
- 15 g kypřicího prášku
- 4 vajíčka "M"
- 250 ml smetany ke šlehání (33%)
- 1 polévková lžíce kakaa
- polohrubá mouka na vysypání formy
- máslo na vymazání formy
- kakao

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Vymažeme a vysypeme formu.
2. Mouku, oba cukry, kypřicí prášek, celá vejce a smetanu promícháme v jednotlivé těsto.
3. 3/4 těsta nalijeme do formy, zbytek těsta obarvíme lžící kakaa.
4. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C cca 35 minut.



KOŇAKOVÁ BÁBOVKA

pekařky: Eliška a Martina Kozlová

SUROVINY:

- 1/4 kg másla
- 1/4 kg cukru
- 4 vejce
- 1/4 l vaječný koňak
- 10 dkg hladké mouky
- 15 dkg polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 čokoláda na vaření

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Máslo, cukr a vejce společně smícháme.
2. Přidáme vaječný koňak, hladkou i polohrubou mouku, prášek do pečiva.
3. Do připravené směsi přidáme čokoládu na vaření, kterou nasekáme na kousky.
4. Těsto nalijeme do formy a pečeme na 180°C 45 min, poté snížíme teplotu na 150°C a pečeme dále cca 15 min.





TOBÍKOVA BAREVNÁ BÁBOVKA

pekaři: Kateřina Táborská a Tobík

SUROVINY - TĚSTO:

- 3 vejce
- 150 g cukru
- 60 ml oleje
- 100 ml mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 2 lžičce kakaa
- 1 prášek do pečiva

SUROVINY - NÁPLŇ:

- 500 g měkkého tvarohu
- 2 žloutky
- 4 lžičce cukru
- vanilkový cukr
- vanilkový pudink
- 100 - 150 ml mléka

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Nejprve si připravíme náplň. Pudink rozmícháme s vejcem a smícháme s ostatními surovinami.
2. Poté připravíme těsto. Vejce vyšleháme s cukrem do pěny a přidáme tekuté přísady - olej a mléko. Nakonec po částech i sypké přísady (mouka, prášek do pečiva a kakao, které společně nejdříve promícháme).
3. Formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme moukou. Na dno dáme trochu kakaového těsta a menší polovinu tvarohové náplně. Pokračujeme další vrstvou těsta, tvarohovou náplní a nakonec zbytkem těsta.
4. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C přibližně 45 minut.
5. Pro ozdobu můžeme polít čokoládovou polevou a ozdobit třeba lentilkami.





TÁTOVA BÁBOVKA

pekař: Karel Chudý

SUROVINY:

- 200 ml mléka
- 250 g másla
- 350 g polohrubé mouky
- 300 g hrstkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- lžička mleté skořice
- rozinky
- 6 vajec
- špetka soli
- trochu kakaa
- trochu kandované pomerančové kůry
- trochu strouhaného perníku
- "trochu" českého "rumu"

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z pěti bílků a soli ušleháme pevný sníh.
2. Pět žloutků a jedno celé vejce utřeme s cukrem a vyšleháme do pěny.
3. Přidáme k ní mléko, rozpuštěné máslo, mouku, kakao, strouhaný perník, rum, nejemno nasekanou pomerančovou kůru, vanilkový cukr, rozinky a skořici.
4. Vše dobře promícháme a nakonec opatrně vmícháme sníh.
5. Bábovkovou formu důkladně vytřeme sádlem a vysypeme strouhankou.
6. Vlijeme do ní těsto a dáme péct do trouby vyhřáté na 160 °C zhruba na 35 až 40 minut (nebo spíš více).
7. Po upečení bábovku ihned vyklopíme z formy.
8. Na talíři ji pak lehce posypeme moučkovým cukrem a nakrájíme.





LENČINA PUNTÍKATÁ BÁBOVKA

pekaři: Pavel Ivon, Lenka a Aneta

SUROVINY:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 hrnek mléka
- 1/2 hrnku rozehtátého másla (lze nahradit olejem)
- 3 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 balení tmavé čokolády na vaření
- 1 balení světlé čokolády na vaření
- 2 balení lentilek

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Mouku promícháme s cukrem, práškem do pečiva, mlékem, rozehtátým máslem a vejci.
2. Těsto vlijeme do vymazané bábovkové formy a dáme do trouby rozehtáté na 170 °C cca na 30 - 40 minut.
3. Jakmile je bábovka hotová, necháme bábovku vychladnout.
4. V trošce tuku si rozehtějeme tmavou čokoládu a bábovku poléváme. Jakmile čokoláda začne tuhnout začneme na ni dle fantazie pokládat lentilky (zde se osvědčila pinzeta). Nezapomeňte si nechat místo na bílou čokoládu.
5. Následně necháme čokoládu ztuhnout.
6. Později rozehtějeme světlou čokoládu a na různých místech polijeme a opět poklademe lentilkami.





BÁBOVKA "CUKETOVKA"

pekař: Jan Kovanda

SUROVINY:

- 1 hrnek hladké mouky
- ½ prášku do pečiva
- 3 hrnky cukety strouhané nahrubo
- ½ hrnku oleje
- 3 vejce
- ½ hrnku uzeniny
- ½ hrnku sýra (nahrubo strouhaný - eidam nebo gouda)
- + sůl, pepř, česnek, majoránka, listová petržel nebo kopřivy

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Všechny suroviny smícháme dohromady.
2. Formu vymažeme olejem a vysypeme strouhankou, pro lepší vyndání.
3. Připravené těsto nalijeme do formy.
4. Pečeme na 190°C asi 40 min.





TVAROHOVÁ BÁBOVKA S TŘEŠŇOVÝMI PUNTÍKY

pekařka: Tereзка Brčáková

SUROVINY:

- 4 vejce
- 200 g krupicového cukru
- 200 g másla
- 250 g tvarohu
- 6 lžic mléka
- 150 g hladké mouky
- 150 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- kůra z citrónu
- špetka soli

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Ušleháme žloutky s cukrem a máslem, přidáme tvaroh, mléko, citrónovou kůru a mouku s práškem do pečiva.
2. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků a špetky soli.
3. Postupně naléváme do formy vymazané máslem a vysypané strouhankou a prokládáme třešněmi.
4. Pečeme na 170°C přibližně 45 minut.





SÝROVÁ BÁBOVKA S OLIVOVÝMI PUNTÍKY

pekař: Tonda Brčák

SUROVINY:

- 3 vejce
- 150 ml olivového oleje
- 150 ml mléka (v původním receptu je bílé víno)
- 250 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 150 g strouhaného sýra
- 100 g anglické slaniny nebo šunky
- olivy
- sůl a pepř

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Ušleháme žloutky s cukrem a máslem, přidáme tvaroh, mléko, citrónovou kůru a mouku s práškem do pečiva.
2. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků a špetky soli.
3. Postupně naléváme do formy vymazané máslem a vysypané strouhankou a prokládáme třešněmi.
4. Pečeme na 170°C přibližně 45 minut.





BaDaDoKa BÁBOVKA

pekaři: Bára, Dan, Domča a Kája Pelánovi

SUROVINY - TĚSTO:

- máslo a hrubá mouka na formu
- 350 g hladké mouky
- 2 lžičky kypřicího prášku
- špetka soli
- 250 g másla (změkklého)
- 300 g krupicového (třtinového) cukru
- 4 velká vejce
- 2 pytlíky vanilkového cukru
- 240 g řeckého jogurtu nebo zakysané smetany
- 2 hrnky borůvek (čerstvé nebo mražené)
- 2 lžíce strouhané kůry z citronu

SUROVINY - POLEVA:

- 100 g cukru moučka
- šťáva z 1 citronu

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Troubu předehřejte na 175 °C. Formu na bábovku vymažte máslem a vysypte hrubou moukou.
2. V míse promíchejte mouku s kypřícím práškem a špetkou soli. V jiné míse utřete máslo a cukr do pěny. Zašlehejte jedno vejce po druhém. Za pomalejšího šlehání přidejte ve třech dávkách moučka směs, mezitím přidejte vždy polovinu jogurtu.
3. Borůvky a citronovou kůru promíchejte s 1 lžící mouky. Pak je zlehka vmíchejte do těsta. Těsto dejte do vymazané bábovkové formy a pečte 60-70 minut, až zapáchnutou špejli vytáhnete čistou. Nechte 20 minut chladnout ve formě a pak vyklopte na mřížku a nechte zcela vychladnout.
4. Utřete přísady na polevu, pokapejte bábovku a ozdobte.



PISTÁCIOVÁ BÁBOVKA S MOTÝLY A KVÍTKY

pekaři: Matěj Stručovský a Anežka Knapová

SUROVINY - TĚSTO:

- 4 vejce
- 180-200 g cukru krupice
- 80 ml rostlinného oleje
- 125 g bílého jogurtu
- 250 g mascarpone
- 2x pistáciový pudink
- 250 g polohrubé mouky
- 15 g prášku do pečiva
- špetka soli
- citronová kůra

SUROVINY - ZDOBNÍ:

- bílá čokoláda
- malinový prach
- drcené pistácie
- cukrové kvítky
- papíroví motýli

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Všechny suroviny smícháme a nalijeme do vymazané a vysypané formy.
2. Po upečení dozdobíme zbylými surovinami.



VOJTŮV MALINOVO-ČOKO-PISTÁCIOVNÍK

pekařka: Zuzana Varga

SUROVINY:

- 190g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek
- špetka soli
- 100g změkklého másla
- 2 vejce
- 170g cukru krupice
- 120ml podmáslí
- 3 lžíce pistáciové pasty
- 1 tabulka bílé čokolády
- pistácie

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Mouku, prášek do pečiva, sůl a nejemno nasekanou hrst pistácií smícháme dohromady.
2. V druhé míse vyšleháme vejce s cukrem a máslem, přidáme podmáslí, nejemno nasekanou čokoládu a pistáciovou pastu a postupně zapracujeme sypké suroviny.
3. Pečeme cca 45 min na 170 °C.
4. Ozdobíme pistáciemi a malinami.



BABIČČINA DÁRKOVÁ BÁBOVKA

pekaři: Ríša Sýkora s maminkou

SUROVINY:

- 360g polohrubé mouky
- 360g moučkového cukru
- 1 vanilkový puding
- 1 prášek do pečiva
- 6 vajec
- 10 lžic oleje
- 10 lžic horké vody
- čokoláda na polevu
- sušené jahody/maliny

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Žloutky s cukrem utřeme do pěny, postupně vmícháme olej a půlku vody.
2. Smícháme mouku, puding a prášek do pečiva. Postupně vmícháváme do žloutkové pěny a dodáme i zbytek vody.
3. Z bílků vyšleháme sníh a vmícháme ho do těsta.
4. Těsto vlijeme do tukem vymazané a strouhankou vysypané bábovkové formy.
5. Pečeme v předehřáté troubě na 150°C cca 1 hodinu.
6. Po upečení můžeme polít čokoládou a posypat práškem ze sušených jahod/malin.



MECHOVÝ PUNĚA

pekařka: Josefína Winklerová

SUROVINY:

- 310 g hladké mouky
- 250 g čerstvého špenátu
- 3 vejce velikost M
- 180 g cukru krupice
- 175 ml oleje
- 1 kypřicí prášek
- kůra z 1/2 bio citronu
- 1 PL citrónové šťávy

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Špenát umyjeme, necháme okapat a několikrát posekáme nožem. Pak ho rozmixujeme na hladkou kaši s trochou oleje.
2. Vajíčka a cukr šleháme mixérem dokud nevznikne světlá nadýchaná hmota. Trvá to asi 5 – 8 minut.
3. Do směsi za stálého šlehání přiléváme po troškách olej.
4. Poté přidáme rozmixovaný špenát, citrónovou kůru, citrónovou šťávu a krátce prošleháme.
5. Mouku a prášek do pečiva po částech zapracujeme do připraveného základu těsta.
6. Těsto nalijeme do formy a dáme péct na 170 °C asi 45 – 50 minut.



KEFÍROVÁ BÁBOVKA OD BABIČKY

pekaři: Mathias Kobera s maminkou

SUROVINY:

- 1 hrnek kefíru (kyselého mléka, podmáslí)
- 1 hrnek moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1/2 hrnku oleje
- 1 a 1/2 hrnku hladké mouky
- 2 vejce
- 3/4 prášku do pečiva
- 1 vrchovatá lžíce kakaového prášku

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. V kefíru rozmícháme cukr, olej a vejce. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a umícháme hladké těsto. Vzniknou-li v něm hrudky, můžeme je rozšlehat ručním elektrickým šlehačem.
2. Menší část těsta odlijeme a vmícháme do něj kakao. Poté lijeme obě těsta do vymazané a vysypané bábovkové formy.
3. Pečeme při 180°C 50 - 60 minut (zkoušíme špejlí).





ŠLEHAČKOVÁ BÁBOVKA MATÝSKA CHLUDILA

pekař: Matýsek Chludil

SUROVINY :

- 4/5 hrnku oleje
- špetka soli
- 4 vejce
- 2 lžíce rumu
- 2 lžíce kakaa
- 1 citrón
- 1 hrnek cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 smetana ke šlehání
- 1 kypřicí prášek

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Do mísy dáme celá vejce, cukr, olej, vanilkový cukr, rum, citronovou šťávu a špetku soli. Vše šleháme asi 5 minut.
2. Do směsi vlijeme smetanu ke šlehání a šleháme dále asi 3 minuty.
3. Nakonec do těsta lehce vmícháme kypřicí prášek s moukou.
4. Těsto rozdělíme na 3 části a do 1/3 přidáme kakao.
5. Do formy nalijeme světlou část těsta, poté kakaovou část a lehce opačným koncem vařečky promícháme.
6. Nakonec do formy nalijeme zbylou třetí část těsta (opět světlou).
7. Pečeme na 190°C cca 30-40 minut.



MAKOVÁ BÁBOVKA

pekaři: Tereza Lukešová, Sárinka a Maxík

SUROVINY:

- 1 hrnek hladké mouky
- 1 hrnek mletého máku
- 0,5 hrnku krupicového cukru
- špetka soli
- 1x prášek do pečiva
- 1x vanilkový cukr

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Smícháme všechny sypké suroviny.
2. Nakonec přidáme olej, teplou vodu, žloutky.
3. Z bílků vyšleháme sníh a ten vmícháme do bábovky úplně nakonec.
4. Pečeme na 170 °C cca 45 minut.





BÁBOVKA "GERŠLOVKA"

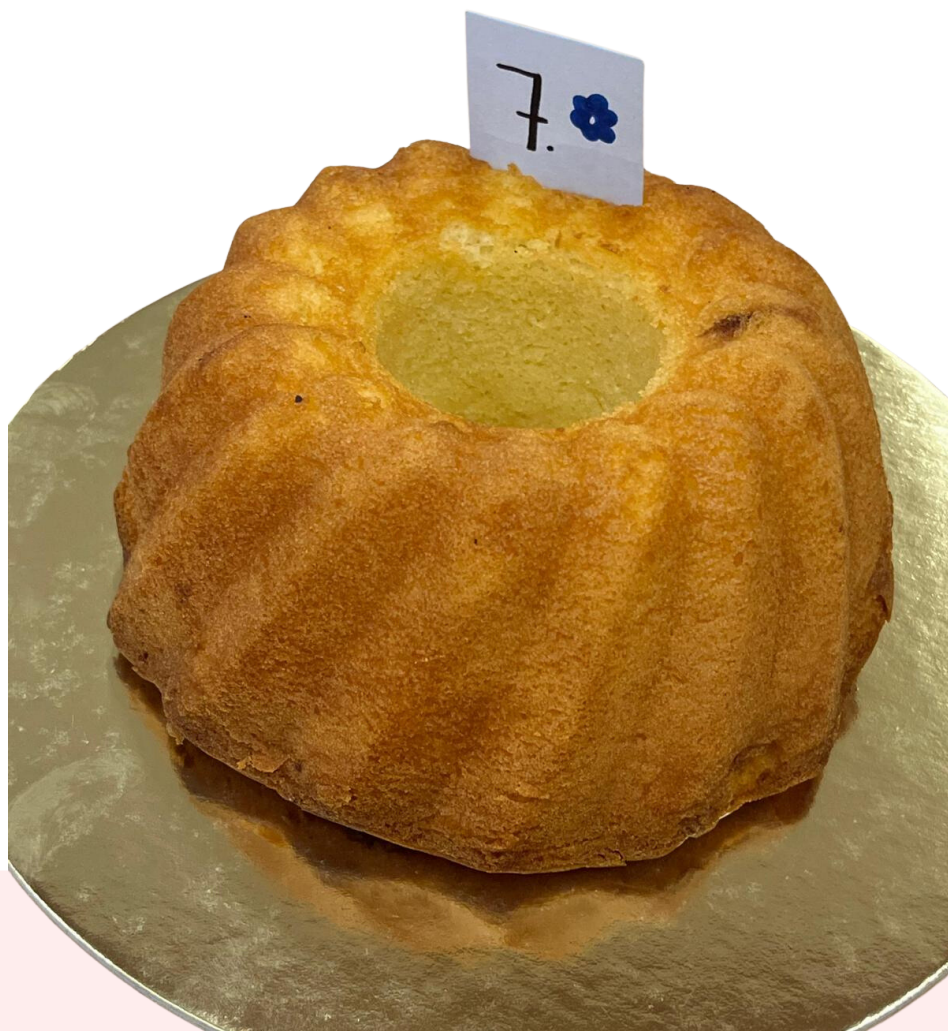
pekaři: Jitka Geršlová a Vládík Geršl

SUROVINY

- 300g polohrubé mouky
- 200g cukr krupice
- 1/8 l oleje
- 1/8 l mléka
- 1 prášek do pečiva
- 5 vajec
- citronová kůra

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Žloutky, cukr a olej vymíchat na pěnu. Poté přidat mouku s práškem do pečiva, mléko a citronovou kůru.
2. Z bílků ušlehat sníh a vmíchat.
3. Péct na 180°C asi 1 hodinu.





JANEŽKY

MAKOVO-TVAROHOVÁ BÁBOVKA

pekařka: Jana Kovandová

SUROVINY:

- 200 g polohrubé mouky
- 150 g moučkového cukru
- 150 g mletého máku
- 1 polotučný tvaroh ve vaničce
- 90 g slunečnicového oleje
- 3 vejce (sníh)
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 1 jablíčko
- (může být hrst rozinek)
- citrónová kůra z půlky citrónu

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Oddělíme si žloutky a bílky. Z bílků vyšleháme tuhý sníh.
2. Jablko oloupeme a nastroháme nahrubo. Přichystáme si rozinky (pokud dáváme).
3. Žloutky utřeme s cukrem. Přidáme mouku, kypřící prášek, mák, olej, citrónovou kůru a tvaroh. Vše důkladně promícháme. Poté pomalu zapracujeme sníh.
4. Těsto vylijeme do dobře vymazané a vysypané formy.
5. Vložíme do trouby předehřáté na 175°C a pečeme 45 minut.



PÁRTY PUNTÍKATÁ BÁBOVKA S JAHODAMI



pekaři: Michala Koláčná a David Koláčný

SUROVINY:

- 2 vejce
- 1 lžice kakaa
- 1 hrnek mléka
- 1 kypřicí prášek
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1/2 hrnku oleje
- čokoláda na vaření
- jahody

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Formu vymažeme máslem a vysypeme kokosem.
2. Smícháme všechny suroviny kromě kakaa a dobře promícháme.
3. Těsto rozdělíme na 2 části a do jedné přidáme kakao.
4. Do připravené formy nalijeme 1/2 světlého těsta, přidáme nasekanou čokoládu na vaření a na kousky nakrájené jahody.
5. Na první vrstvu nalijeme druhou polovinu těsta (tmavého).
6. Pečeme v předehřáté troubě cca 30-40 min.



BÁBOVKA TETY VLASTY

pekařka: Zuzanka Pražáková

SUROVINY:

- 250g cukr krystal
- 100ml vody
- 100ml oleje
- 4 vejde
- 250g polohrubé mouky
- 1/2 prášku do pečiva

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Smícháme cukr, vodu, olej a žloutky.
2. Do směsi přidáme mouku a prášek do pečiva.
3. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a pomalu vmícháme do připraveného těsta.
4. 2/3 těsta nalijeme do vymazané a vysypané formy. Do zbylé 1/3 přimícháme kakao a dolijeme do formy na první vrstvu.
5. Pečeme na 175 °C asi 45 min.
6. Možno dozdobit dle nálady.





BORŮVKOVO-LIMETKOVÁ DOBROTA

pekař: Jenda Martínek

SUROVINY - TĚSTO:

- 250 g změkklého másla
- 150 g třtinového cukru
- 150 g cukru krupice
- 4 vejce
- 350 g hladké mouky + 1 lžička navíc
- 2 čajové lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 240 g jogurtu řeckého typu (lze nahradit zakysanou smetanou)
- 2 hrnky čerstvých borůvek
- 2 polévkové lžíce limetkové kůry
- tuk na vymazání formy
- hrubá mouka na vysypání formy

SUROVINY - POLEVA:

- 100 g cukru moučka
- limetková šťáva z 1 limetky

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. V míse promíchejte mouku s kypřicím práškem a špetkou soli.
2. V jiné míse při vysoké rychlosti utřete máslo a cukry do pěny. Zašlehejte vejce jedno po druhém, pak vanilku. Za pomalejšího šlehání přidejte moučnou směs ve 3 dávkách, mezi nimi přidejte vždy 1/2 jogurtu.
3. Borůvky a limetkovou kůru promíchejte s 1 lžičkou mouky, vmíchejte do těsta. Těsto dejte do formy a pečte na 175 °C cca 60-70 minut.
4. Utřete přísady na polevu a pokapejte jí bábovku.



RÁKOSNÍČKOVA BÁBOVKA



pekařka: Kateřina Červenková

SUROVINY:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek krupicového cukru
- 1 hrnek mléka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček prášku do pečiva
- 2 vejce
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- 250 g plnotučného tvarohu
- 3/4 hrnku oleje
- citronová kůra
- šťáva z citronu
- zelená potravinářská barva
- čokoládová poleva
- barevné jedlé kytičky

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Všechny suroviny smícháme do hromady a vytvoříme těsto.
2. Těsto nalijeme do formy a dáme péct.
3. Po upečení dozdobíme čokoládovou polevou a nvrch poklademe barevné jedlé kytičky.



ANIČČIN ČOKO BANANA BREAD

pekařka: Anička

SUROVINY:

- 4 měkké banány
- 2 vejce
- 50 ml bílého jogurtu
- 250 g špaldové mouky
- 150 g cukru
- 1 lžička sody
- 1 lžička prášku do pečiva
- Špetka soli
- 1/2 lžičky skořice
- čokoládové vločky/čokoláda
- ořechy

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. V míse rozmačkáme banány, přidáme máslo, vejce, jogurt a vše rozmixujeme.
2. Přimícháme mouku, cukr, sodu, prášek do pečiva, sůl a skořici.
3. Dále přidáme čokoládové vločky nebo nasekanou čokoládu a ořechy.
4. Pečeme na 180 °C cca 45-60 min.



OCELOVÁ BÁBOVKA

pekaři: Sam a Olík Ocelíkovi, Tereza Poborská

SUROVINY:

- 3 vejce
- 200 g cukru krupice
- 200 g bílého jogurtu
- 100 g oleje
- 200 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 2 banány

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Vejce s cukrem vyšleháme do hladké pěny.
2. Přidáme jogurt a olej.
3. Do směsi pomalu přimícháme mouky a prášek do pečiva.
4. Nakonec přidáme 2 rozmačkané banány.
5. Mouku a prášek do pečiva po částech zapracujeme do připraveného základu těsta.
6. Dáme péct na 170 °C cca 30 minut.





BEZLEPKOVÉ RÝŽOVÉ MINIBÁBOVKY

pekařky: Rozárka, Terezka a Arna Kubelková

SUROVINY - TĚSTO:

- rýžová mouka
- rýžová krupice
- sůl
- jedlá soda
- xantanová guma
- cukr
- vejce
- olej
- mléko
- nasekané lískové oříšky

SUROVINY - POLEVA:

- smetany
- čokoláda
- máslo

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Smícháme rýžovou mouku a rýžovou krupici, přidáme špetku soli, jedlou sodu a xantanovou gumu.
2. Cukr s vejci utřeme do pěny a přidáme olej s mlékem ve stejném poměru.
3. Obě směsi spojíme dohromady a do připraveného těsta přidáme nasekané lískové oříšky.
4. Pečeme ve formičkách na mini bábovičky.
5. Po upečení polijeme bábovičky připravenou polevou (smetana + čokoláda + trocha másla).



JULINČINA MRAMOROVÁ BÁBOVKA

pekařky: Anna a Julie Čermákovi

SUROVINY:

- cukr třtinový - 1 hrnek
- vejce 2 ks
- olej - 1/2 hrnku
- špaldová mouka - 1 hrnek
- polohrubá mouka - 1 hrnek
- mléko - 1 hrnek
- kypřicí prášek
- vanilkový cukr
- 1 banán zralý
- 1 jablko nastrouhané
- kakao - 2 lžíce

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Smíchejte cukr s vejci, přidejte olej, mouky, mléko, prášek do pečiva, vanilkový cukr, banán, jablko a dobře promíchejte.
2. Do formy nalejte 1/3 těsta a do zbytku přidejte kakao.
3. Těsto s kakaem promíchejte a také nalejte do formy. Poté vidličkou promíchejte.
4. Pečte na 180°C cca 45–50 min.
5. Po upečení ještě horkou bábovku vyklopte na talíř.
6. Nechte si chutnat!





MRKVOVÁ BÁBOVKA ALA EMMA

pekařky: Julia Syrovátková a Emma Hořejšová

SUROVINY - TĚSTO:

- 200g mrkve
- 175g hnědého cukru
- 200g hladké mouky
- 1 lžička sody
- 2 vejce
- 150ml slunečnicového oleje
- (pomerančová kůra)

SUROVINY - POLEVA:

- 50g másla
- 3 lžíce cukru moučka
- 150-200g Philadelphia

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Všechny ingredience pokojové teploty smíchat dohromady.
2. Péct dozlatova v horkovzdušné troubě na 160 °C 20-30 min.
3. Vyšlehat máslo s cukrem a přidat Philadelphii. Dát navrch bábovky. Ozdobit podle vaší chuti.
4. Dobrou chuť.





BÁBOVKA "TŘEŠŇOVÝ RÁJ"

pekařky: Maya a Jana Šadrina

SUROVINY:

- máslo - 170 g
- cukr - 240 g
- mouka - 400 g
- vejce - 2x
- mléko - 240 ml
- kypřicí prášek - 1 lžice
- třešně - 550 g

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Máslo a cukr spojíme a šleháme 5 minut.
2. Za stálého míchání přidáme vejce, půlku mléka a půlku mouky.
3. Přidáme zbytek.
4. Těsto nalijeme do plech.
5. Umyjeme třešně, vyndáme pecky a zatlačíme dovnitř těsta.
6. Předehřejeme si troubu na 180 stupňů.
7. Necháme 50-60 min.
8. Dobrou chuť.



FANTA KOLÁČ

pekařka: Daniela Dimšovská

SUROVINY - TĚSTO:

- 150 g mouky
- 150 g cukru
- 3 vejce
- 50 ml slunečnicového oleje
- 100 ml mléka
- 1 prášek do pečiva
- špetka soli

SUROVINY - NÁPLŇ:

- 4x vanilkový pudink
- 1 l mléka
- 100 g másla (pokojové teploty)
- 150 g moučkového cukru
- 1 lžička vanilkové esence
- 100 g bílé čokolády

SUROVINY - ŽELÉ:

- 800 ml čerstvé pomerančové šťávy
- 80 g cukru
- 80 g kukuřičného škrobu

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Vejce, cukr a špetku soli míchejte 3-4 minuty, až se vejce nadýchají. Přidejte olej a promíchejte. Prosijte mouku a jemně vmíchejte do připravené směsi.
2. Nalijte směs na plech (30x25 cm) a pečte na 180°C cca 17 minut.
3. Mezitím připravíme vanilkový krém. Uvaříme vanilkový pudink dle návodu. Do uvařeného pudingu přidáme za stálého míchání máslo a bílou čokoládu. Ještě vlažné nalijeme na upečený korpus. Dáme vychladit do ledničky.
4. Do hrnce nalijeme čerstvou pomerančovou šťávu, přidáme cukr a kukuřičný škrob. Mícháme na mírném ohni, dokud směs nezhoustne jako pudink. Odstavíme a necháme zchladnout.
5. Zchladlé želé nalijeme na připravený koláč (na pudink. vrstvu).
6. Několik hodin necháme vychladit v ledničce.





BÁBOVKA "BABIČČIN ZÁZRAK"

pekařka: Sofiia a Olha Dancha

SUROVINY:

- 3 ks vejce
- 300 ml mléka
- 100 ml rostlinného oleje
- 400 g hladké mouky
- 10 g prášku do pečiva
- 5 g vanilkového cukru

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Připravit formu na bábovku a vymazat máslem.
2. Všechny ingredience odměřit, dát do mísy a řádně promíchat.
3. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C cca 40 - 50 minut.



BÁBOVKA TETY KATEŘINY

pekařka: Mariana Králová

SUROVINY:

- 5 vajec
- 150g cukr
- 160g másla
- 2 tvarohy
- 200g krupičky
- 1 balení rozinek
- 1 prášek do pečiva

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Žloutky vyšleháme s cukrem, přidáme máslo, tvarohy, krupičku, rozinky a prášek do pečiva.
2. Nakonec přidáme tuhý sníh z bílků.
3. Zamícháme a dáme péct do předehřáté trouby na 180 stupňů asi 45 min.



PERNÍKOVÁ BÁBOVKA S BANÁNEM

pekařky: Natálka Vavrušková a Nikola Spálovská

SUROVINY:

- 2 zralé banány
- 1/2 hrnku cukru
- 1/2 hrnku mléka
- 1/2 hrnku oleje
- 2 vejce
- 1 kypřicí prášek do perníku
- 1+1/2 hrnku hladké mouky

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Smícháme mokré ingredience, potom přimícháme suché.
2. Společně vše pořádně promícháme.
3. Pečeme na 175°C asi 40 minut.



PREZIDENTSKÁ BÁBOVKA

pekař: Tobiáš Tekel

SUROVINY:

- 6 žloutků
- 300g cukru
- 200g másla
- 300g polohrubé mouky
- 100g nasekaných vlašských ořechů
- 50g nastrohané hořké čokolády
- 250ml smetana ke šlehání
- 1x vanilkový cukr
- 1x prášek do pečiva
- sníh ze zbylých bílků

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Utřeme žloutky s cukrem a máslem.
2. Přidáme mouku, ořechy, hořkou čokoládu, smetanu ke šlehání, vanilkový cukr a prášek do pečiva. Vše společně smícháme.
3. Vyšleháme tuhý sníh z bílků, které zbyly. A pomalu vmícháme do připravené směsi.
4. Pečeme na 180°C cca 45 minut.
5. Bábovku necháme zcela vychladnout a poté vyklopíme.



BANÁNOVÁ BÁBOVKA S KARAMELOVOU POLEVOU

pekařka: Iveta Šádková

SUROVINY:

- 125g másla (změkklého)
- 220g krupicového cukru
- 45g třtinového cukru
- 3 vejce
- 300g hladké mouky
- 2 lžičky kypřicího prášku
- 1 lžička mleté skořice
- 180g zakysané smetany
- 2 menší zralé banány (rozmačkané nahrubo)
- máslo a hrubá mouka na formu

SUROVINY:

- 135g třtinového cukru
- 250ml smetany ke šlehání

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Máslo, krupicový a třtinový cukr ušlehejte do pěny. Poté zašlehejte vejce jedno po druhém.
3. Na směs prosijte mouku s kypřicím práškem, přidejte skořici, zakysanou smetanu, banány a promíchejte.
4. Dejte do vymazané a vysypané formy a pečte 40 minut.
5. Nechte zchladnout.
6. Mezitím na plevu v rendlíku zahřívejte cukr a smetanu, až se cukr rozpustí. Zvyšte plamen a asi 8 minut za stálého míchání zprudka vařte do zhoustnutí.
7. Nechte zchladnout a přelijte plevou bábovku.



CITRÓNOVO-MAKOVÁ BÁBOVKA

pekařka: Lucie Háková

SUROVINY:

- 420g hladké mouky
- 220g cukru
- špetka soli
- 3 lžíce máku
- 3 lžičky kypřicího prášku
- strouhaná kůra z půlky citrónu
- 3 vejce
- 375ml mléka
- 125g rozpuštěného másla,
- šťáva z půlky citrónu

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Sypké suroviny smícháme v jedné míse, tekuté suroviny smícháme v druhé a poté spojíme (nepřemíchat).
2. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C přibližně 30 minut (ověříme špejlí).



VLÁČNÁ ČOKOLÁDOVÁ BÁBOVKA

pekař: Samík Mejkal

SUROVINY:

- 220 g hořké čokolády
- 230 g másla
- 250 g kefíru
- citronová kůra
- 3 vejce
- 170 g třtinového cukru
- 220 g polohrubé mouky
- 150 g hladké mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva nebo 1-2 lžičky perníkového koření

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Předehřejte si troubu na 160°C. Vymažte a vysypte si bábovkovou formu.
2. Máslo a čokoládu dejte do středně velké mísy a nad párou (ve vodní lázni) oboje rozpustěte. Když je směs pěkně tekutá, přidejte do ní kefír, vejce, cukr, citrónovou kůru i koření a dobře vše metličkou promíchejte. V druhé míse smíchejte obě mouky, prášek do pečiva a špetku soli. Na závěr lehce obě směsi propojte a dejte pozor, abyste těsto nepřepracovali.
3. Přelijte ho do formy a dejte péct do trouby na 50 min.



CUKETOVÁ BÁBOVKA

pekařka: Eliška Nezvalová

SUROVINY:

- 1+ 1/2 hrnku polohrubé mouky
- 1/2 hrnku cukru krupice
- 2 vejce
- 1/2 hrnku mléka
- 1/4 hrnku oleje
- 1 hrnek nahrubo nastrouhané cukety
- 1 prášek do pečiva
- špetka soli
- 2 lžičky kakaa
- 1 vanilkový cukr
- + dle chuti např. hrst nasekaných ořechů

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Vyšlehat vejce s cukrem, poté přidat mléko a olej. Smíchat a přidat směs kakaa, mouky a prášku do pečiva.
2. Na závěr přidat do směsi nastrouhanou cuketu a případně ořechy.
3. Po upečení polít bábovku rozpuštěnou čokoládou.



PAPOUŠČÍ BÁBOVKA OD MATÝSKA

pekaři: Matyas Oliver Lipert s maminkou

SUROVINY:

- 5 vajec
- 1/2 hrníčku oleje
- 3/4 hrníčku krupicového cukru
- 1 sáček prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového pudinku (nebo banán/ananas)
- 1 sáček čokoládového pudinku
- 1 sáček jahodového pudinku (nebo malina/pistácie)
- špetka soli

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Žloutky důkladně vymícháme s cukrem, olejem a práškem do pečiva. Bílky ušleháme dotuha se špetkou soli. Obojí spojíme.
2. Těsto rozdělíme na 3 části a do každé zamícháme jiný pudingový prášek.
3. Bábovkovou formu pečlivě vymastíme a vysypeme moukou.
4. Po lžících střídavě vkládáme těsto různých barev a pečeme na 170°C cca 40-45 minut (ke konci pečení snížíme teplotu na 160°C).



RYCHLÁ BÁBOVKA OD KRISTÝNKY

pekařka: Kristýnka Hubnerová

SUROVINY:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krystal
- 1 hrnek mléka
- 0,5 hrnku oleje
- 2 vejce
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Všechny suroviny smícháme do hromady a vytvoříme těsto.
2. Těsto nalijeme do předem vymazané a vysypané formy a dáme péct na 180°C cca 40-45 minut.



ČOKOLÁDOVÁ BÁBOVKA S OŘECHY

pekaři: Kubíček a Vašíček

SUROVINY:

- 200 g Hery
- 200 g cukru
- 6 žloutků
- 300 g polohrubé mouky
- 100 g vlašských ořechů
- 50 g čokolády na vaření
- 6 bílků
- 1 prášek do pečiva

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Nejprve utřeme heru s cukrem a žloutky.
2. Přidáme mouku, nasekané ořechy, čokoládu a prášek do pečiva a smícháme.
3. Vyšleháme tuhý sníh z bílku a pomalu vmícháme do připravené směsi.
4. Nalijeme do formy a upečeme.

"OSTROZUBOVA" BÁBOVKA



pekaři: Jáša a Petra Slanařová

SUROVINY - TĚSTO:

- 450 g hladké mouky
- 70 g cukru
- 1 celé vejce
- 2 žloutky
- citrónová kůra
- 225 ml mléka
- 20 g droždí
- sůl
- 120 g másla
- hrst plátků mandlí

SUROVINY - SIRUP NA PŘELITÍ:

- 30 ml vody
- 50 g krupicového cukru
- šťáva z 1 citronu

SUROVINY - SLANÝ KARMEL:

- 130 g cukru
- 100 g másla
- 120 g smetany na šlehání
- sůl dle chuti

SUROVINY - VYMAZÁNÍ A VYSYPÁNÍ:

- máslo
- plátky mandlí

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Smícháte mouku, cukr, vejce, žloutky, citrónovou kůru, mléko a rozdrobené droždí. Těsto důkladně prohnětte. Přidejte sůl a nakrájené máslo a znovu prohnětte. Nakonec přidejte mandle.
2. Formu na bábovku vymažte máslem a vysypte mandlovými plátky. Těsto vložte do formy a nechte kynout hodinu a půl.
3. Vykyнутé těsto pečte na 160 °C asi 40–45 minut.
4. Mezitím si připravte sirup. V hrnci smíchejte vodu, cukr a citrónovou šťávu a krátce povařte.
5. Upečenou bábovku vyklopte z formy a ještě horkou ji potřete připraveným sirupem. Povrch ozdobte malinovým džemem a snítkami čerstvého tymiánu.
6. Nakonec bábovku zalijte slaným karmelem (v hrnci smíchejte cukr, máslo a sůl a po zkaramelizování přidejte smetanu).



KOKOSOVÁ BÁBOVKA

pekařky: Anička a Blanka Okapová

SUROVINY:

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek kokosu
- 1 hrnek mléka
- 1 hrnek oleje
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 3 vejce
- kakao

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Všechny přísady smícháme dohromady a těsto vlijeme do předem připravené formy.
2. Pečeme na 180 °C asi 40 minut.

BÁBOVKA KATKY ŠŤASTNÉ



pekařka: Katka Šťastná

SUROVINY:

- 300 g polohrubé mouky
- 200 g cukru
- 3 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 2 vanilkové cukry
- 1 sklenice oleje
- 1 sklenice mléka
- citronová kůra

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Všechny ingredience smícháme v míse. Můžeme přidat oříšky nebo nastrohanou margotku.
2. Pečeme na 170 °C v předehřáté troubě cca 70 min. Po 30 min snížíme teplotu na 150°C.