

dotyka

Citrónová bábovka s malinovou polevou

Na bábovku:

- 125 g zmäknutého masla
- 100 g trstinového cukru
- 2 vajíčka
- kôra z 2 citrónov
- 220 g hladkej múky
- ¼ čl kypriaceho prášku do pečiva
- ¼ čl sódy bikarbóny
- štipka soli
- šťava z 2 citrónov
- 90 ml zakysaného mlieka
- vanilkový extrakt

Malinová poleva:

- 300 g mrazených malín
- 1pl medu
- ½ čl agar agaru

Všetky suroviny musia mať izbovú teplotu.

Maslo zmiešame s cukrom do peny, po jednom pridáme vajíčka, citrónovú kôru a vanilkový extrakt. Sypké suroviny (múku, kypriaci prášok, sódu bikarbónu, soľ) preosejeme do inej misky. Postupne vmiešavame do maslovej zmesi, a súčasne prilievame zakysané mlieko spolu s citrónovou šťavou.

Zmesou naplníme vymastenú a múkou vysypanú bábovkovú formu.

Pečieme pri 180°C, ca 50-55 min.

Na polevu si zmiešame maliny a med, zahrievame, keď sa maliny rozpadnú, zmes prepasírujeme a začneme opäť zahrievať. Keď začína vriieť, pridáme agar agar a chvíľku povaríme. Stiahneme a ešte teplou omáčkou polejeme bábovku.