

Dvoubarevná olejová bábovka

Ze všech druhů bábovek u mne vítězí právě bábovky olejové. Hanka dobře ví, že právě touto vláčnou a „klouzavou“ bábovkou mě potěší nejvíce. Zvláště je-li dvoubarevná a navíc ozdobená čokoládovou polevou.

Pro jednoduchost přípravy tohoto výborného moučnicku jsme zvolili populární hrníčkovou metodu.

Suroviny (1 střední bábovková forma) měříme na hrnky (2dl):

- Mouka polohrubá 2 a ½ hrnku
 - Cukr krupicový 1 hrnek
- Prášek do pečiva 1 sáček (12g)
 - Cukr vanilkový 1 sáček (20g)
 - Vejce 2ks
- Olej (slunečnicový nebo řepkový) ¾ hrnku
 - Mléko 1 hrnek
 - Kakao 1 a ½ lžice
- Máslo na vymazání formy
- Mouka hrubá na vysypání formy

Na zdobení:

- Bílá čokoláda 100g
- Smetana 12% 2-3 lžice
- Instantní káva na posypání

Postup:

Troubu předehřejeme na 170 °C. Bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou (*silikonovou formu stačí pouze vypláchnout studenou vodou těsně před nalitím těsta*).

Do robotové mísy vsypeme polohrubou mouku, krupicový cukr, prášek do pečiva, vanilkový cukr a všechny syké suroviny promícháme. Přidáme vyklepnutá vejce, přilijeme olej a mléko pokojové teploty. Metlou vypracujeme řídké těsto.

Polovinu těsta nalijeme do připravené bábovkové formy. Do zbylé druhé poloviny vmícháme kakao, přilijeme do formy a dáme péci do středu předehřáté trouby. Pečeme cca 50 minut. Upečenou bábovku zkontrolujeme vpíchnutím dřevěné špejle (*nesmí lepit, v opačném případě pečení chvíli prodloužíme*) a vyndáme z trouby.

Formu s upečenou horkou bábovkou zakryjeme prkénkem a překlopíme. *Přes formu přehodíme utěrku namočenou ve studené vodě (abychom měli jistotu celistvého vyklopení bábovky)*. Po chvíli klepnutím formy o prkénko bábovku lehce vyklopíme a necháme zcela zchladnout.

Dobu zchladnutí bábovky využijeme na přípravu polevy.

Bílou čokoládu rozehrějeme v misce ve vodní lázni. Za stálého míchání přidáme trochu smetany (*pokojoyé teploty*). Vzniklou polevou svrchu přelijeme bábovku. Zdobení bábovky můžeme umocnit posypáním instantní kávou. Polevu necháme opět zchladnout.

