

DOBROTY

- OD ZDENĚKY -

Medové řezy ze 4 placek



Ingredience: Těsto: 900 g hladké mouky, 300 g cukru moučka, 150 g tuku (Hera), 3 velké lžíce medu, 1,5-2 lžičky jedlé sody, 2 celá vejce, trochu mléka

Krém: 1 Hera, uvařený (vychladlý) vanilkový pudink z 0,5 l mléka, 250 g cukru moučka - vše ušlehat

Postup přípravy: Vypracovat těsto a vyválet 4 placky velikosti plechu. Péct na pečicím papíře nebo hodně vymaštěném plechu (papír je

lepší). Ušlehat krém ze všech ingrediencí. Do menší poloviny náplně se může dát uvařená kaše ze 0,25 l silné instantní kávy a 3 lžic hrubé mouky. Na první placku namazat krém, připlácnout druhou, na druhou marmeládu nejlépe rybízovou, na třetí opět krém. Navrch polít čokoládou rozpuštěnou se 100% tukem ve vodní lázni (já rozpouštím v mikrovlnce). Polevu hodně slabě rozetřít, aby při krájení nepraskala.

Proleželé jsou za 2 dny.

Tvarohový dort s mákem



Těsto: 2 vejce, 80 g cukru, špetka soli, 1 vanilkový cukr, 60 g polohrubé mouky, 40 g Maizeny, 1 lžička prášku do pečiva

Krém: želatina, 100 g máku, 100 ml mléka, 150 g práškového cukru, 2 limetky, 500 g jemného tvarohu, 400 g šlehačkové smetany, 500 g malin (může být i kompot a můžete použít i jahody), 125 g rybízové šťávy

Postup přípravy: Vejce vyšleháme se 2 lžicemi vody, cukrem, solí a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme mouku s práškem a Maizenou, upečeme v dortové formě. V mléce svaříme mák (nemlít!) a 100 g cukru, odstavíme a rozpustíme v něm nabobtnanou želatinu. Vmícháme tvaroh rozmíchaný s limetkovou šťávou a vyšlehanou smetanu. Dobře promícháme, nalijeme na korpus s prstencem a dáme do chladničky.

Na polevu rozmixujeme 400 g malin s rybízovou šťávou, vmícháme trochu nabobtnané želatiny a vlijeme na dort. Opět dáme do chladničky. Zbylé maliny použijeme na ozdobu.

Dobře vypadá, když na ozdobu dáme i 2-3 lístky máty.

Želatinu použijeme podle druhu, na krém dáme tolik želatiny, aby ztuhl asi 1 l masy. Na polevu stačí trochu, rybíz rosolovatí.

Smetanovo kokosový jablečný moučník



Ingredience: Těsto: 5 vajec, 4 lžíce krupičkového cukru, 6 lžic polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva
Náplň: 1 kg jablek, 4 lžíce cukru do jablek, trocha skořice, 4 lžíce rumu, 1 větší sáček piškotů
Kokosová hmota: 100 g kokosu, 3 tučnější zakysané smetany, 150 ml mléka, 1 lžíce cukru, granko

Postup přípravy: Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme mouku s práškem do pečiva a na konec zlehka zamícháme sníh z bílků. Rozetřeme na vymaštěný a moukou nebo strouhankou vysypaný

vyšší plech a dáme do vyhřáté trouby péct. Po upečení necháme korpus vychladnout.

Mezi tím dáme oloupaná a na kousky pokrájená jablka dusit. Do nich přidáme cukr, skořici a rum. Neměla by být úplně rozdušená. Do hotových jablek přidáme rozválené asi 4 hrsti piškotů a necháme vychladnout.

Do kastrolku dáme 150 ml mléka, do něho nasypeme kokos a cukr a necháme vařit až se mléko vyvaří. Musíme hlídat, aby se kokos nepřipálil. Po vychladnutí zamícháme do zakysané smetany. Na vychladlý korpus natřeme jablečnou náplň. Tu poklademe piškoty a na ně nalijeme kokosovou hmotu, kterou pěkně rozetřeme a posypeme grankem. Dáme do ledničky přes noc, aby všechno dobře ztuhlo.

Rychlé pudinkové řezy



Ingredience: 1 listové těsto, 1 balíček dětských piškotů,
0,8 l mléka, 2 vanilkové pudinky,
2 vanilkové cukry a cukr krupice (dle chuti), čerstvé nebo kompotované ovoce (jahody nebo meruňky)

Postup přípravy: Polovinu listového těsta rozválíme na plech, poskládáme na něj piškoty a zalijeme vychladlým pudinkem. Na pudink naklademe ovoce a navrch položíme druhý plát rozváleného listového těsta. Řezy

dáme do předem vyhřáté trouby a chvilinku pečeme. Krájíme vyhlazené a nejlépe chutnají v horkých letních dnech.

Rychlé ořechové řezy s pudinkem



Ingredience: Piškot: 4 celá vejce, 300 g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 10 lžic studené vody, 100 g na hrubo nasekaných ořechů, 200 g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva

Krém: 1/2 l mléka, 1 vanilkový pudink, 1 kostka másla, 150 g cukru moučka

Postup přípravy: Vejce, cukr a vanilkový cukr utřeme, a přidáme zbytek ingrediencí. Těsto dáme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme

tak dlouho, dokud nebude piškot růžový.

Uvaříme pudink z mléka a vanilkového pudinku a necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem, vmícháme vychladlý pudink. Krém natřeme na vychladlý piškot. Vše se na závěr pocáká čokoládovou polevou a posype na hrubo nakrájenými ořechy.

Tento recept je velmi jednoduchý, nezabere moc času a navíc chutná výborně.

Rychlé ananasové řezy

Ingredience: 3 vejce, 1 hrnek moučkového cukru, 1 plechovka ananasového kompotu, 2 hrnky polohrubé mouky, 1/2 hrnku nasekaných vlašských ořechů, 2 lžičky sody, 2 větší Lučiny nebo 1 tvaroh v kostce, 1/2 kostky másla, 1 vanilkový cukr, sekané ořechy na posypání.



Postup přípravy: Celá vejce ušleháme s cukrem do husté pěny, vmícháme celý kompot, mouku, sodu a ořechy, vylijeme na plech vyložený papírem na pečení a v troubě vyhřáté na 150-170°C upečeme.

Na vychladlou buchtu natřeme krém z rozšlehaného tvarohu nebo Lučiny se změkklým máslem a vanilkovým cukrem (nebo pomazánkové máslo–20dkg, 1/4 hrnku moučkového cukru, 1 vanilk. cukr, 1 lžička vanilk. pudingu). Posypeme ořechy a pocákáme čokoládou.

Rumové řezy



Ingredience: Těsto: 5 vajec, 250 g práškového cukru, 9 lžic vlažné vody, 250 g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, 2 lžice kakaa, rum, rybízový džem
Krém: 1/2 l mléka, 1 lžice Maizeny, 2 žloutky, 250 g másla, 200 g práškového cukru
Poleva: 200 g práškového cukru, 6 lžic rumu

Postup přípravy: Žloutky vyšleháme s cukrem, přičemž postupně přidáváme vodu. Potom střídavě

vmícháme mouku s práškem a sníh z bílků. Těsto rozdělíme na třetiny, do jedné vmícháme kakao. Každou třetinu zvlášť rozetřeme na plech a upečeme.

Z mléka, maizeny a žloutků uvaříme hustou kaši. Máslo vyšleháme s cukrem a postupně vmícháme vychladlou kaši. První světlý plát pokapeme rumem, potřeme tenkou vrstvou džemu a polovinou krému. Položíme na něj tmavý plát, který opět pokapeme rumem, potřeme džemem a natřeme druhou polovinu náplně. Položíme druhý světlý plát.

Na polevu vymícháme do hladka cukr s rumem a ihned rychle rozetřeme na koláč. Poleva rychle tuhne, proto při rozetírání namočíme lžici nebo lopatku do rumu, poleva se lépe rozetře. Necháme ztuhnout a krájíme na řezy.

Pudingový dort

Ingredience: dva sáčky piškotů, jahody nebo kterékoli kompotové ovoce, marmeláda, tvaroh, čokoláda na vaření, dva pudinky (jakákoliv příchuť)



Postup přípravy: Piškoty slepíme marmeládou a položíme na dno dortové formy. Na piškoty položíme okapané ovoce a zalejeme pudinkem, který jsme si připravili s 0,5 l mléka. Celý postup opakujeme ještě jednou, abychom měli dvě vrstvy. Hotový dort dáme do lednice vychladnout asi na 24 hod. Ušleháme tvaroh. Dort nakrájíme na kousky a potřeme tvarohem a posypeme čokoládou. Je to úplně boží.

Ořechové řezy naší babičky



Ingredience: Na těsto: 6 vajec, 180 g pískového cukru, 180 g polohrubé mouky, 1/2 balíčku prášku do pečiva

Krém: 200 g másla, 100 g moučkového cukru, 2 lžice kakaa, 100 g mletých ořechů, 3 lžice rumu, 1 balíček dětských piškotů

Na polevu: čokoládová poleva a ořechová jádra na zdobení podle velikosti formy

Postup přípravy: Žloutky utřeme s cukrem do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva a na konec sníh z bílků. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme

v předehřáté troubě.

Krém: máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme kakaový prášek, rum, umleté ořechy a rozetřeme na vychladlé těsto. Na krém pokládáme piškoty. Nakonec polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme ořechovými jádry.

Ořechové řezy medové



Ingredience: 280 g cukru písek, 220 g tuku + 200 g másla, 2 vejce, 5 lžic medu, 3 sklenky mléka, 500 g hladké mouky, 400-500 g vlašských ořechů, 1 a 1/2 lžice maizeny

Postup přípravy: 200 g cukru, 100 g tuku, vejce, 2 lžice medu, 2 lžice mléka, mícháme ve vodní lázni, až se vše spojí, nesmí se vařit. Poté přidat 2 lžičky jedlé sody, zamíchat a sundat z plotny. Vymíchat, dokud směs nevychladne, potom přidat hladkou mouku a vypracovat těsto,

rozdělit na 2 díly, vyválet placky a dát na plechy vyložené pečícím papírem. První placku upéct, na druhou syrovou dát osmažené ořechy a také upéct. Osmažené ořechy - ořechy nahrubo nakrájené, 80 g cukru, 120 g tuku, 3 lžice medu osmažit dozlatova a horké natřít na placku. Vychladlé placky spojit krémem, ořechová nahoru.

Krém: 1 a 1/2 sklenky mléka, 1 a 1/2 lžice hladké mouky, 1 a 1/2 lžice maizeny, trochu rumu - uvařit jako pudink, do vychladlého zašlehat 200 g másla.

Meruňkové řezy s kokosovou peřinou



Ingredience: 400 g polohrubé mouky, 100 g cukru, 125 g hery, 4 žloutky, 1/4 l mléka, 1 prášek do pečiva
Na peřinu: 4 bílky, 150 g cukru, 100 g kokosu, meruňky(nebo jiné ovoce podle chuti)

Postup přípravy: Změklou heru vyšleháme s cukrem, postupně zašleháme žloutky (měly by mít pokojovou teplotu) a přidáme mléko s moukou a nakonec prášek do pečiva. Dáme na plech, poklademe meruňkami, potřeme

ušlehanými bílky s cukrem a kokosem a dáme upéct.

Křehký, výjimečně dobrý makový koláč



Ingredience: Těsto: 250 g polohrubé mouky, 120 g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 150 g másla, 1 žloutek

Náplň: 2 vanilkové pudinkové prášky, 750 ml mléka, 150 g cukr krupice, 300 g mletého máku, 1 mandarinkový kompot, 1 bílek, 1 vanilkový cukr

Poleva: 100 g cukr moučka, 2 lžice citronové šťávy

Polovinu nasypeme do vymazané, nebo papírem vyložené dortové formy a přitlačíme. Pak uvaříme klasický pudink s krupicovým cukrem, do uvařeného vsypeme umletý mák a necháme vychladnout. Mandarinky necháme okapat, poté je vmícháme do vychladlého krému. Bílek vyšleháme s vanilkovým cukrem na pevný sníh a také zlehka zamícháme do krému. Krém nanese na drobenkovou vrstvu ve formě, uhladíme a posypeme zbylou drobenkou. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi při 180 °C dorůžova.

Moučkový cukr utřeme s citronovou šťávou na bílou polevu, kterou ozdobně přelijeme vychladlý koláč. Na dozdobení můžeme použít i několik dílků mandarinky.

Doporučuji péct v dortové formě 28-33 cm, aby byl koláč vysoký víc než 3 cm, pak zůstane šťavnatý.



Margot řezy

Ingredience: Těsto: 300 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 3 vejce, 150 g cukr krupice, 1 dcl oleje, 2 dcl mléka

Pudinková náplň: 1/2 l mléka, 1 čokoládový pudink, 1-2 lžice cukru, 1 lžice kakaa

Poleva: 2 kysané smetany (400 g), 1 vanilkový cukr, 1 čokoláda Margot (nastrouhat

Postup přípravy: V míse ušleháme 3 žloutky s cukrem do bílé pěny a postupně zašleháme olej, dále do této hmoty zašleháváme střídavě mouku smíchanou s práškem do pečiva a dle potřeby ředíme mlékem. Nakonec lehce vmícháme pevně ušlehaný sníh z bílků. Těsto vylijeme na vymazaný a vysypaný plech s vyšším okrajem. Stejněměrně rozprostřeme a na povrch nalijeme cik cak teplý pudink (pěkně z výšky, aby protekl těstem) a pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut. Ještě na teplou buchtu natřeme kysanou smetanou prošlehanou s vanilkovým cukrem a povrch posypeme strouhanou Margot čokoládou (před strouháním dejte chvílku na mrazák). Hotovou buchtu dejte do chladu proležet. Nejlepší je druhý den, pokud vydrží.

Makový koláč se sněhem



Ingredience: Těsto: 5 žloutků, 150 g práškového cukru, 120 g másla, 250 g polohrubé mouky, 2,5 dl mléka, 1 prášek do pečiva

Náplň: 250 g mletého máku, 50 g práškového cukru, 1 vanilkový cukr, 50 g rozinek, 1 lžice oleje, 2,5 dl mléka

Sníh: 5 bílků, 200 g práškového cukru

Postup přípravy: Žloutky, práškový a vanilkový cukr vyšleháme s máslem do pěny, přidáme mouku s práškem a mléko. Těsto vlijeme na plech a upečeme na 90%. Potřeme makovou náplní, natřeme sníh a dáme do trouby ještě asi na 15 minut dopéct.

Náplň: mák smícháme s práškovým a vanilkovým cukrem, rozinkami a olejem. Spaříme horkým mlékem a vmícháme vejce.

Sníh: z bílků vyšleháme sníh a zašleháme do něj cukr. Došleháme na pevný sníh.

Makový jablečník



Ingredience: 1 kg jablek, 550 g práškového cukru, 6 vajec, 2 dl oleje, 2 dl vody, 300 g polohrubé mouky, 150 g mletého máku (já nemelu), 1/2 balíčku prášku do pečiva, čokoládová poleva

Postup přípravy: Očištěná jablka pokrájíme na kostky a podusíme se 100 g cukru. Žloutky vymícháme s 300 g cukru, postupně vmícháme olej, vodu, mouku s práškem do pečiva. Nakonec zapracujeme sníh z bílků. V misce vymícháme mák, 150 g cukru a asi 1/3 těsta. Podušená jablka rovnoměrně rozložíme na dno plechu vyloženého mastným papírem. Na jablka rozetřeme makové těsto a na to zbytek těsta. Pečeme na 175 °C cca 45 minut. Po vychladnutí vyklopíme a na jablka dáme čokoládovou polevu.

Krémové řezy s jablky



Ingredience: 1 balíček listového těsta, 1 větší balíček dětských piškotů, 500 g nastrouhaných jablek, 1 vanilkový cukr, 1 lžička mleté skořice, 500 ml mléka, 1 vanilkový pudink, 1 lžíce solamylu, 3 lžíce cukru, 1 vejce na potřetí

Postup přípravy: Jednu polovinu listového těsta rozválíme na dno vymazaného plechu s okrajem a strany povytáhneme. Těsto pokryjeme dětskými piškoty a na ně dáme rovnoměrně

nastrouhaná jablka. Posypeme vanilkovým cukrem a skořicí a nakonec přelijeme vlažným hustým pudinkem, který jsme uvařili z mléka pudinkového prášku, cukru a solamylu. Nakonec vše překryjeme druhým vyváleným plátem těsta. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem, propíchneme vidličkou a v horké troubě pečeme dozlatova. Krájíme až moučník vychladne. Můžeme zdobit šlehačkou.



Dvoubarevné jablkové řezy

Ingredience: 500 g hladké mouky, 200 g tuku (Hera nebo máslo), 200 g práškového cukru, 2 vejce, 4 lžice mléka, 1,5 prášku do pečiva, vanilinový cukr, kakao

Náplň: jablka (přibližně 8), 3 lžice krystalu, 1 vanilinový cukr, rozinky

Poleva: 80 g másla, 150 g práškového cukru, 3 lžice kakaa, 3 lžice rumu

Postup přípravy: Z ingrediencí uděláme těsto podobné lineckému, rozdělíme na dvě části a jednu část obarvíme kakaem. Tmavé těsto vyválíme na tenkou placku a pomocí válečku ji přeneseme na vymazaný a vysypaný pekáč. Jablka okrájíme, zbavíme jadřinců a nahrubo nastrouháme na kakaovou placku. Posypeme cukrem, vanilinovým cukrem a rozinkami. Vyválíme světlé těsto a jablka jím přikryjeme. Vidličkou propícháme na několika místech. Pečeme v mírné troubě (150 °C) do světle hněda. Na ještě teplé řezy nalijeme polevu smíchanou z rozpuštěného másla, cukru, kakaa a rumu. Vychladlé nakrájíme.

Broskvový koláč



Ingredience: Těsto: 350 g hladké mouky, 180 g cukru moučka, 220 g tuku (máslo, Hera), 2 vejce
Krém: 1 konzerva broskví nebo meruněk se šťávou (dá se přidat i mandarinková konzerva), 2 vanilkové pudinky

Poleva: 4 vejce, 130 g cukru, 1 kelímek zakysané smetany

Postup přípravy: Z přísad vypracujeme těsto a dáme do plechu s vyšším okrajem. Na povrch rozložíme ovoce. Šťávu z ovoce

doplníme vodou na 1 litr (může být trošku míň) a uvaříme z ní vanilkový pudink. Horkou hmotu rozetřeme na ovoce. Pečeme asi 35 minut při 175 °C.

Poleva: žloutky utřeme s cukrem do pěny, přimícháme kysanou smetanu. Z bílků ušleháme sníh a vmícháme do pěny. Rozetřeme na rozpečený koláč a pečeme ještě asi 15 minut, až povrch zružoví.

Berlínské řezy



Ingredience: 300 g hladké mouky, 150 g másla, 80 g mletého cukru, 1/2 balíčku prášku do pečiva, 1 vejce, citronová kůra, troška soli, marmeláda

Ořechová nádivka: 200 g mletých ořechů, 100 g mletého cukru, rum, trošku mléka

Piškotové těsto: 4 vejce, 4 lžíce mletého cukru, 4 lžíce polohrubé mouky
Poleva: 70 g čokolády na vaření, 70 g másla

Postup přípravy: Z mouky, másla, cukru, prášku do pečiva, špetky soli a vejce vypracujeme těsto. Dáme ho odpočinout na chvíli do chladu. Mezitím připravíme ořechovou náplň, do které můžeme přidat ještě trochu medu a strouhanou citronovou kůru. Ze základního těsta vyválíme placku, kterou položíme na vymazaný a moukou vysypaný plech a ve středně vyhřáté troubě upečeme do světležluta. Asi 3 lžíce libovolné marmelády rozředíme lžící horké vody a rozetřeme na předpečené těsto. Poté natřeme ořechovou nádivku a zalijeme připraveným piškotovým těstem. Pečeme mírně asi na 160-170 °C 30 minut, až piškotový povrch zrudne a nelepí se na špejli. Po vychladnutí rozetřeme čokoládovou polevu, kterou si připravíme ve vodní lázni rozpuštěním čokolády a másla. Použijte pravé máslo, aby se poleva při krájení nelámala. Povrch polevy můžeme ozdobit vidličkou. Řezy jsou vynikající, zvláště druhý den.

Bábovka s jablíčky a skořicí



Ingredience: 180 g cukru krystal, 180 g polohrubé mouky, 3 vejce, 6 lžic mléka, 4 lžíce oleje, 1 lžička skořice, 2 velká jablka, 1/2 prášku do pečiva

Postup přípravy: Žloutky oddělíme od bílků. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Poté přidáme vrchovatou lžičku skořice a zašleháme. Dále přidáme olej a mléko a vše vyšleháme. Postupně zašleháváme polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec jemně přimícháme našlehaný sníh z bílků.

Úplně nakonec přidáme oloupaná na malé kostičky nakrájená jablka. Těsto vlijeme do vymazané a polohrubou moukou vysypané bábovkové formy a pečeme necelou hodinu, nejdříve na silno a asi za 20 minut na slabý stupeň.

Balkánské řezy



Ingredience: 5 vajec, 5 lžic pískového cukru, 5 lžic polohrubé mouky, 8 lžic rumu, meruňkový džem

Náplň I.: 1 1/2 balíčku piškotů, hrst nasekaných ořechů, 1 1/2 sklenice zavařených meruněk, 3 lžíce kakaa, 150 g nastrouhané čokolády
Náplň II.: 1 1/2 hrnku mléka, 1 1/2 balíčku vanilkového pudinku, 6 lžic moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 250 g másla

Poleva: 100 g čokolády, 80 g másla

Postup přípravy: Bílky s cukrem ušleháme na tuhý sníh, zlehka vmícháme žoutky, mouku a pečeme na plechu vyloženém pomaštěným papírem. Upečený a vychladlý plát potřeme džemem, na džem natřeme náplň I., náplň II. a polijeme čokoládou.

Náplň I.: piškoty uválíme, pokapeme meruňkovou šťávou a rumem, přidáme dobře rozmixované meruňky, nasekané ořechy, kakao, nastrouhanou čokoládu a vše dobře promícháme.

Náplň II.: mléko uvaříme s pudinkem na hustou kaši a za občasného míchání necháme zchladnout. Máslo vyšleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem, po částech přidáme vychladlou kaši a dobře vyšleháme.

Poleva: máslo rozpustíme, přidáme čokoládu a vyšleháme do hladka.

Jednoduché kokosové řezy



Těsto: 1 hrnek kokosu, 2 hrnky hladké mouky, 1 kypřicí prášek do pečiva, 1 hrnek krupicového nebo krystalového cukru, 1 vanilkový cukr, 3 vejce, 1 hrnek mléka, 1/2 hrnku oleje
Na ozdobení: čokoládová poleva a kokos

Postup:

Ve větší míse smícháme mouku, kypřicí prášek, kokos, cukry, vejce, mléko a olej. Těsto vlijeme do papírem na pečení vyloženého vyššího plechu. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C

zhruba 25 - 30 minut do zlatova. Necháme vychladnout, polijeme čokoládovou polevou a posypeme kokosem.

Bábovka s vůní perníku



Ingredience:

200 g polohrubé mouky, 200 g cukru, 100 g hladké mouky, 100 ml oleje, 1 vanilkový cukr, 150 ml mléka (teplého), sníh ze 4 bílků, 1 kypřicí prášek do perníku, 1 lžička kakaa, kůra z jednoho citronu

Postup:

Olej smícháme s cukrem, přiléváme mléko a mícháme tak dlouho, až se cukr rozpustí.

Potom přisypáváme mouku smíchanou s kypřícím práškem, nastrouhanou kůru z citronu a nakonec ušlehaný sníh z bílků. Část těsta smícháme s kakaem a střídavě vlijeme obě těsta do vymazané tukem a hrubou moukou vysypané bábovkové formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě (180°C) asi 30-40 minut. Po upečení vyklopíme bábovku z formy a pocukrujeme nebo polijeme čokoládovou polevou.

KONEC
