

Děláme bábovku jako od babičky



Není to nijak složité

S bábovkou to není žádná velká alchymie. Tedy upřímně – **je potřeba připravit se na notnou dávku šlehání a míchání a také mít trpělivost nechat ji v troubě potřebný čas** Ale výsledek je zaručený. Možná proto je tento moučník oblíbený nejen v české kotlině, ale po celé Evropě.

Historie bábovky sahá nejspíš hlouběji než do 17. století. Vždyť **název bába se objevuje v české kotlině už v 15. století - tehdy označoval kruhovou formu s otvorem uvnitř.** I v jejím případě je třeba vycházet z tradice rakousko-uherské kuchyně. Zatímco v naší domovině si pochutnáváme na bábovce, v Rakousku byste na dezertním talířku našli gugelhupf. V té nejvyšší podobě si ji oblíbil i sám císař pán František Josef I. V císařské bábovce nesmělo chybět máslo, spousta cukru, čokolády, oříšků i rozinky v rumu.

Kde se vzalo její pojmenování, je otázkou pro etymology. Zajímavé vysvětlení nabízel v pořadu Českého rozhlasu Jiří Novotný. Předkládá celkem čtyři teorie. „*Někteří soudí, že jde o jídlo, které starým ženám chutná. Jiní říkají, že babičky bábovky rády pečou. Třetí, podloženější teorie praví, že původní bábovka, tedy forma na pečení, mívala podobu obličeje staré ženy. V Etymologickém slovníku jazyka českého J. Holuba a F. Kopečného se naznačuje., že toto pečivo mohlo dostat takové jméno proto, že se obvykle předkládalo během porodu porodním bábám, babičkám, jinak řečeno babcím.*“V závěru se pak dostává k teorii, která je uznávána dodnes. „*Pojmenování bába není původní, ještě dřív to slovo zněla pápa a vzniklo v jazyce nemluvnat stejně zvukomalebně jako příbuzné papat.*“

Tipy pro dokonalý výsledek

Pokud máte rádi mramorovou bábovku, není třeba žádný tajný trik. Do formy na bábovku stačí nalít dvě třetiny těsta a ve zbylé třetině rozmíchat trochu kakaa, teprve potom těsto nalít navrch. Poté můžete začít kouzlit se špejlí, a tmavé těsto zkoušet propojovat se světlou částí.

Aby vyšlehané bílky byly skutečně pevné, přidejte do nich před šleháním trochu citronové šťávy nebo špetku soli. Vyšlehaný bílek přidávejte k těstu postupně.

Mouku přisypávejte do těsta přes sítko. Pomůže to těsto nakypřit.

K vysypání bábovkové formy nemusíte používat pouze hrubou či polohrubou mouku. Vyzkoušejte přidat také kokos, plátky mandlí, strouhanku či dětskou krupičku.

Máte-li starší formu, použijte na vymazání místo oleje máslo nebo sádlo. Pomůže to k snazšímu vyklopení.

Vyzkoušejte naše recepty:

Třená bábovka

300 g změkklého másla, 150 g polohrubé mouky, 150 g hladké mouky, 300 g moučkového cukru, 6 vajec, 80 g sekané čokolády, 80 g drcených ořechů, 1 vanilkový cukr, 1 kypřicí prášek do pečiva, 1 lžička citronové kůry

Veškeré ingredience by měly mít pokojovou teplotu, proto je nachystejte z lednice a spíše s předstihem. Změkklé máslo utřeme s cukrem do pěny a postupně do něj zašleháme žloutky. Bílky vyšleháme do pěny. K máslovožloutkové směsi přidáme vanilkový cukr, citronovou kůru a mouku smíchanou s kypřicím práškem. Do této směsi postupně zapracujeme vyšlehaný sníh z bílků. Na závěr přidáme sekanou čokoládu a ořechy. Hotové těsto vlijeme do formy a pečeme v rozehřáté troubě na 160 °C zhruba jednu hodinu.

Šlehačková bábovka

4 vejce, 250 ml smetany ke šlehání, 1 šálek cukru krystal, 1 a 3/4 šálku polohrubé mouky, 1 vanilkový cukr, 1 kypřicí prášek do pečiva

Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Žloutky smícháme s cukrem a vanilkovým cukrem a vyšleháme do pěny. Za stálého šlehání postupně přiléváme smetanu. Do žloutkové směsi přesejeme mouku smíchanou s kypřicím práškem a vymícháme hladké těsto. Opatrně přidáme bílky a hotovou směs přelijeme do vymazané a vysypané formy na bábovku. Pečeme na 160 °C asi 35 minut.

Náš tip: Tuto bábovku lze použít jako základní těsto, do kterého je možné přidat ořechy, čokoládu nebo kandované ovoce.

Kynutá bábovka

250 g hladké mouky, 4 žloutky, 50 ml mléka, 50 g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 7 g sušeného droždí, 60 g másla, špetka soli, 50 g rozinek naložených v rumu

Mouku prosejeme do mísy, uprostřed vytvoříme důlek, do kterého nalijeme vlažné mléko, přisypeme droždí,

trochu cukru, lehce promícháme a necháme vzejít kvásek. Poté přidáme žloutky, změkklé máslo, vanilkový cukr, citronovou kůru a sůl. Dobře propracujeme, dokud se těsto nepřestane lepit na stěny mísy a vařečku. Těsto necháme dvakrát vykynout a vždy srazíme, abychom se zbavili nežádoucí vůně droždí. Před třetím kynutím přidáme do těsta okapané rozinky naložené v rumu. Podle chuti můžeme dodat také mandle, ořechy, mák nebo kandované ovoce. Z těsta vytvoříme váleček, který stočíme do bábovkové formy. Necháme naposledy vykynout a pečeme na 170 °C asi 45 minut.

Bábovka z cukety

2 vejce, 1 hrnek cukety nastrouhané najemno, ½ hrnku mléka, ¼ hrnku oleje, 1 hrnek krystalového cukru, 1 kypřicí prášek, 1 vanilkový cukr, 1 lžička citronové kůry, ½ hrnku drcených vlašských a lískových ořechů

Nastrouhanou cuketu necháme chvíli stát a vymačkáme z ní přebytečnou vodu. Vejce s cukrem vyšleháme do pěny, postupně zašleháme olej, mléko a přidáme všechny ostatní ingredience. Na závěr přidáme nasekané nebo mleté ořechy. Hotové těsto nalijeme do bábovkové formy. Pečeme na 160 °C asi hodinu.