

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Banánová bábovka



Ingredience na bábovku

- 6 ks vajec (velikost M)
 - 120 g medu
 - 120 g másla
 - 120 g oleje
 - 500 - 600 g banánů (4 - 5 zralých banánů)
 - 250 g polohrubé mouky
 - 75 g hladké mouky
 - 30 g rumu
- 100 g čokoládových pecek nebo rozinek v rumu (nebo klidně kombinace obojího)

Postup na banánovou bábovku:

- › Formu vymasti máslem a vysypej hrubou mouku. Vlož do ledničky, aby máslo zatuhlo.
- › Předehej si troubu na 180 °C.
- › Připrav všechny přísady. Mouku si prosej.
- › Rozpusť máslo. Nech vychladnout a spoj s olejem a žloutky.
- › Rozmixuj zvlášť banány s rumem.
- › Vyšlehej bílky na střední rychlost. Když jsou dost tuhé, přidej teplý tekutý med. Pokračuj ve šlehání po dobu 5 minut při středně vysoké rychlosti.
- › Pomalu přidávej rozmixované máslo, olej a žloutky, dokud se směs zcela nespojí.
- › Přidej pyré z banánu s rumem.
- › Stěrkou postupně zapracuj mouku.
- › Nalij do formy a přikryj alobalem.
- › Vlož do rozehřáté trouby (na 180 °C) a teplotu sniž na 150 °C.
- › Doba pečení závisí na formě, kterou máš doma. Pokud máš teflonovou formu na bábovku, peč přibližně 40 minut zakryté alobalem a dalších 10 minut odkryté by mělo stačit. Ale například s naší tradiční keramickou formou to trvá déle. Pečeme 1 hodinu zakrytou alobalem a dalších 15 minut odkrytou.
- › Nech bábovku cca 20 minut vychladnout ve formě a pak ji vyklop na talíř.
- › Před podáváním posyp moučkovým cukrem nebo můžeš polít tekutou čokoládovou ganache.

Ingredience na čokoládovou ganache

- 160 g šlehačky 33%
- 120 g hořké čokolády 70%
- 20 g glukózy

Postup na ganache:

- › Rozpusť čokoládu na vodní lázni. Svař smetanu s glukózou. Za stálého míchání do čokolády několikrát vmíchej smetanu. Pak promíchej, dokud nebude zcela hladká.
- › Opatrně, aby se do ganache nedostalo moc vzduchu, který by vytvářel nežádoucí bubliny.