

PISTÁCIOVÁ BÁBOVKA S RUBY POLEVOU

TĚSTO

SUROVINY

250 ml smetany 33%
 100 g kvalitní bílé čokolády
 5 vajec M
 250 g cukru krupice
 100 g změkklého másla
 200 g hladké špaldové mouky
 150 g pistáciové mouky
 20 g pudinkového prášku s pravou vanilkou
 5 g prášku ze šťávy mladého ječmene
 10 g prášku do pečiva s vinným kamenem
 1/2 nastrouhané tonka fazole kůra z 1 bio limetky
 2 g soli

POLEVA

SUROVINY

100 g ruby čokolády
 60 g plnotučného mléka
 kousky pistácií

POSTUP

- › V rendlíku ohřejeme smetanu téměř k bodu varu, poté do ní nalámeme čokoládu a mícháme do rozpuštění. Do takto připravené řídké ganache přidáme nakrájené máslo a mícháme metlou, až se máslo rozpustí. Přidáme také nastrouhanou tonku, limetkovou kůru a prášek ze šťávy mladého ječmene, opět vymícháme metlou do hladka. V robotu vyšleháme vajíčka s cukrem a solí do pěny, až zesvětlají a nabydou, trvá to minimálně 5 minut. Poté stěrkou opatrně vmícháme čokoládovou směs. Nakonec zlehka vmícháme obě mouky, pudinkový prášek s pravou vanilkou a prášek do pečiva.
- › Troubu předehřejeme na program horkovzduch 180 °C. Formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme strouhaným kokosem. Nalijeme do ní těsto, vložíme do spodní části trouby, stáhneme teplotu na 160°C a pečeme zhruba 50 minut. Doba pečení záleží na velikosti a druhu formy, pokud do středu bábovky zapíchneme špejli a vytáhneme ji suchou, je upečeno. Necháme ji ve formě 5 minut zchladnout, poté vyklopíme na drátěnou mřížku.
- › Na polevu ohřejeme mléko, nalámeme do ní čokoládu a rozmícháme dohladka.
- › Necháme mírně zchladnout a polijeme jí vychladlou bábovku. Posypeme nasekanými pistáciemi.