

Citronovo–pistáciová velikonoční bábovka

Dezerty, které nás stojí málo úsilí, ale přináší hodně efektu, máme všichni nejraději. A přesně taková je tato bábovka. Díky citronu je svěží, díky pistáciím jarně zelená a díky veli-ko-ko-nočním vajíčkům je zase zábavná.

Doba přípravy | 20 minut + 50 minut pečení
Velikost formy | 2,4 l

INGREDIENCE

- 190 g másla nebo 160 ml rostlinného oleje
- 120 g pistácií @mixit
- 3 vejce
- 300 ml kefíru
- 170 g třtinového cukru
- 240 g hladké špaldové mouky
- 100 g pšeničné dětské krupičky nebo hrubé pšeničné mouky
- 10 g kypřicího prášku (1½ lžičky)
- špetku soli
- kůru z 1 bio citronu
- *olej nebo máslo na vymazání a dětskou krupičku nebo hrubou mouku na vysypání formy*

Citronová poleva

- šťávu z ½ citronu
- 100–120 g moučkového cukru

Zdobení

- Veli-ko-ko-noční vajíčka @mixit a pistácie @mixit

POSTUP

1. Všechny suroviny z lednice vyndám alespoň hodinu před začátkem pečení. Pokud používám máslo, rozpustím ho v malém kastrůlku a nechám zchladnout. Rovnou si také vymažu a vysypu bábovkovou formu.
2. Ořechy nasypu do nožového mixéru a rozmixuju najemno.
3. Začnu předehřívat troubu na 175 °C (horní a spodní ohřev).
4. Do velké mísy naliju kefír, rozpuštěné máslo nebo olej, rozklepnu vejce, přisypu cukr a ruční metlou promíchám. Poté přisypu mouku, krupičku, ořechy, kypřicí prášek, sůl a citronovou kůru. Znovu promíchám a vliju do bábovkové formy.
5. Peču 50–60 minut.
6. Jestli je bábovka upečená, ověřím vpichem špejle. Pokud bude po vytažení suchá, bábovka je upečená.
7. Bábovku nechám zchladnout a opatrně vyklopím na mřížku. Nechám zcela vychladnout. Mezitím si připravím citronovou polevu.

Citronová poleva

1. Do citronové šťávy postupně přisypávám moučkový cukr a míchám. Výsledná poleva je hladká a pomalu stéká po lžici.

Zdobení

1. Polevu naliju na bábovku a dozdobím veli-ko-ko-nočními vajíčky a posekanými pistáciemi.