

Oříškovo-čokoládová babka

Tento recept je na 2 babky a vychází z jedné várky brioškového (kynutého) těsta podle základní receptury.

Menší množství těsta by se Vám o trošku hůře v robotu vypracovávalo, takže jednu babku někomu podarujte a nebo si ji zamrazte. Někdy v budoucnu se bude určitě hodit!

Babku jsem pekla v chlebičkové formě o délce cca 30 cm, ale můžete ji upéct i zcela bez formy zatočenou do tvaru věnce.

Těsto

1 várka těsta dle základního receptu, v závěru můžete přidat kůru z jednoho menšího pomeranče

Těsto nechte dvě hodiny kynout, poté na ploše krátce propracujte, vytvarujte z něj dvě placky tak 2 cm vysoké, zabalte do potravinové folie a dejte na 30-60 minut chladit do ledničky.

Náplň

250 g lískooříškového praline (koupíte již hotové)

70 g tmavé čokolády (64-70 %)

Zatímco Vám těsto kyne, můžete si připravit náplň.

Čokoládu rozpustíte (v mikrovlnné troubě, ve vodní lázni) na cca 45 stupňů Celsia, přidejte praline a pořádně promíchejte. Nechte lehce zatuhnout v chladnější pokojové teplotě, čas od času promíchejte a kontrolujte konzistenci. Potřebujete, aby byla náplň tak tuhá, že Vám nebude z babky vytékat a zároveň ne moc, protože by Vám nešla nanést. Pokud by náplň příliš zatuhla, velmi opatrně ji krátce (po pár vteřinách) nahřívejte v mikrovlnce.

Náplň většinou tuhne v závislosti na teplotě cca 60-90 minut. Pokud by Vám tuhla pomalu, klidně ji dejte na chvíli do lednice. Nezapomeňte ale stále kontrolovat a míchat.

Karamelizované oříšky

120 g drcených lískových oříšků

30 g moučkového cukru

Oříšky promíchejte s cukrem a poté pozvolna při nižší teplotě zkaramelizujte v pánvičce.

Oříšky si můžete připravit i pár dní předem. Hotové je jenom zavřete do neprodyšné krabičky, aby k nim nemohla vlhkost.

Glazury

První glazura

25 g javorového sirupu + 50 g sojového mléka

Promíchejte v mističce.

Finální glazura

84 g vody

108 g cukru krupice

15 g glukózového sirupu

Ingredience dejte do menšího rendlíku a zahřejte do rozpuštění cukru. Na glazování můžete tuto glazuru použít teplou i studenou. Přebytkovou glazuru můžete uchovávat v lednici.

Kompletace

V lednici odpočinuté těsto vyválejte na rozměr cca 35 x 25 cm. Potřete polovinou krému (rozvažte si ho na dvě poloviny, ať mají obě babky stejně), posypte karamelizovanými oříšky (část si nechte bokem na dekoraci) a poté od kratší strany zarolujte. Rolku ručně rozvalte do šířky cca 50 cm.

Uprostřed rozřízněte napůl (jeden konec nechte vcelku) a zamotejte babku. Dbejte na to, aby byla rozřízlá část babky nahoře.

Vložte do připravené formy, kterou jste si vystříkli olejem a vyložili pečícím papírem. Pokud žádnou příhodnou formu nemáte, zatočte babku do kruhu (jako věnec) a doprostřed dejte nějaký ráfek (kvůli udržení tvaru).

Babku nechte při teplotě cca 25 stupňů zhruba 2 hodiny kynout. Pokud by Vám osychala, přestříknete ji občas lehce vodou z rozprašovače.

Pomašlujte „první“ glazurou (sojové mléko + sirup) a poté pečte v troubě rozehřáté na 170 stupňů cca 25-30 minut.

V závěru pečení (cca 2 minuty před dokončením) pomašlujte finální glazurou, posypte ještě dalšími oříšky a 2 minutky dopečte.

