

TROJBAREVNÝ CHLEBÍK/BÁBOVKA

(MATCHA, KAKAO, MASCARPONE)

Bábovky se nikdy nepřejí. Doma milujeme klasiku, ale někdy trošku experimentuju, abych nepekla pořád dokola jednu a tu samou verzi. Už dlouho jsem chtěla vyzkoušet kombinaci tří barev. Když jsem otevřela krabici s touhle formou od Tescomy, věděla jsem, že to bude právě do ní. Ale pořád jsem přemýšlela jak na to, aby byla bábovka nejen dobrá, ale aby i po rozkrojení byla krásná struktura. Vznikla možná trochu neobvyklá kombinace barev, ale díky vrstvě z mascarpone nebude bábovka suchá. A pokud použijete ještě nějakou krásnou formu, například tuto od [Tescomy](#), luxusní dezert je na světě.

INGREDIENCE

(forma o rozměru 29x16 cm)

TĚSTO

250 g hladké mouky
200 g cukru krupice
1 prášek do pečiva
250 g hodně změkklého másla
4 vejce
150 ml mléka
2 lžíce espressa (*nemusí být*)
50 g holandského kakaa
1-2 lžička matcha prášku (+ 2 lžíce mléka)

máslo a kakaový prášek na vymazání a vysypání formy

NÁPLŇ Z MASCARPONE

250 g mascarpone
1 vejce
3 lžíce moučkového cukru
1 lžíce kukuřičného škrobu
1 lžička vanilkového extraktu / ¼ lžičky vanilkových semínek

POLEVA

100 g bílé čokolády
100 ml smetany
1-2 lžičky matcha prášku

POSTUP

1. Troubu přehřejeme na 175 °C.

NÁPLŇ Z MASCARPONE

2. Nejprve si připravíme náplň z mascarpone – mascarpone smícháme s vejci, cukrem, kukuřičným škrobem a vanilkou nebo vanilkovým extraktem. Dáme bokem a připravíme těsto na bábovku.

TĚSTO

3. Formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme kakaovým práškem (nebo klasicky moukou).
4. V mixeru smícháme dohromady mouku, cukr, prášek do pečiva, máslo, vejce a mléko a vše vymícháme do hladkého hustšího těsta.
5. Těsto rozdělíme na 2 části.
6. Do jedné části vmícháme kakao a 2 lžíce espressa a opět dobře promícháme, aby se všechno kakao vmíchalo do těsta a vše se spojilo.
7. V menší míštičce rozmícháme ve 2 lžících mléka prášek matcha, aby se rozpustil, a vmícháme do druhé části těsta.
8. Nyní budeme do formy střídavě nanášet všechny 3 součásti. Na spodní část formy nanese střídavě matcha a kakaové těsto. Do další vrstvy už střídáme s mascarpone vrstvou. Nanášet můžeme buď lžící, případně můžeme naplnit těsta do cukrářských sáčků a vstříkovat do formy.
9. Pečeme 45 – 55 minut, upečení vyzkoušíme špejlí – pokud bude špejle čistá bez těsta je upečeno (upečení zkusíme pokud možno mimo vrstvu mascarpone).
10. Vyndáme z trouby, necháme asi 20 minut vychladnout a vyklopíme z formy. Necháme zcela vychladnout.

POLEVA

11. Po vychladnutí přelijeme polevou z bílé čokolády.
12. Ve vodní lázni necháme rozpustit nadrobno nasekanou čokoládu spolu se smetanou a matcha práškem. Směs mícháme, dokud nevznikne hladká poleva.
13. Polevu necháme chvíli odstát, aby trochu zhoustla a poté přelijeme bábovku.