**NEJCHUTNĚJŠÍ BÁBOVKA (DLE HODNOCENÍ ODBORNÉ POROTY)**

1. místo: **Medovo-ořechová bábovka inspirovaná řeckým dezertem baklava**

 (Lucie Kovářová, Česká Třebová)

**Ingredience:**

Ořechová vrstva:

* 100 g vlašských ořechů
* 75 g mandlí
* 75 g pistácií
* 90 g medu
* 100 g másla
* 2 lžičky skořice

Těsto:

* 2 vejce
* 130 g cukru
* 100 g oleje
* 50 g mléka
* 140 g jogurtu
* 200 g hladké mouky
* 1 a 1/2 lžičky prášku do pečiva
* 1/2 lžičky jedlé sody

Ořechová náplň v těstě:

* 50 g vlašských ořechů
* 2 lžičky cukru

**Postup:**

Na ořechovou vrstvu si nameleme všechny druhy ořechů najemno. Přidáme skořici a směs smícháme s rozpuštěným máslem a medem.

Na těsto si vyklepneme vajíčka, přidáme cukr a lehce prošleháme. Přilejeme olej a mléko a přidáme jogurt. Prošleháme a následně přidáme mouku s kypřicím práškem a sodou.

Na ořechovou náplň si nameleme ořechy a smícháme je s cukrem.

Formu na bábovku si vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Do formy jako první dáme ořechovou vrstvu a uhladíme lžící. Na tuto vrstvu nalejeme polovinu těsta. Nasypeme ořechovou náplň a lehce promícháme špejlí s těstem, aby se vytvořilo mramorování. Nakonec nalejeme druhou polovinu těsta.

Pečeme na 160 stupňů přibližně 45 minut, dokud špejle nevyjde čistá. Poté bábovku necháme 10 minut chladnout a po této době ji vyklopíme z formy a necháme na mřížce zcela vychladnout.

**Poleva:**

* 25 g medu
* 25 g smetany
* 50 g sýru typu lučina

Polevu vytvoříme smícháním ingrediencí, které lehce zahřejeme, aby se spojily. Promícháme metličkou a necháme chvíli zchladnout. Poté bábovku polejeme, můžeme dotvořit stékance.

2. místo: **Královská bábovka** (Michaela Skipalová, Litomyšl)

**Ingredience:**

* 6 vajec
* 25 dkg cukru moučka
* 20dkg másla
* 1 smetana na šlehání
* 10 dkg vlašských oříšků
* 10 dkg nastrouhané čokolády na vaření
* 20 dkg polohrubé mouky
* 1 vanilkový cukr
* 1 prášek do pečiva

**Postup:**

Troubu předehřejeme na 170°C. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme hrubou moukou.

Žloutky, cukr a máslo ušleháme šlehačem, pak přiléváme za stálého šlehání šlehačku. Přidáme nasekané lískové oříšky, nastrouhanou čokoládu, vanilkový cukr, mouku, prášek do pečiva. Nakonec vmícháme sníh. Pečeme přibližně 1 hodinu.

3. místo: **ČOKOLÁDOVÁ BÁBOVKA** (Jitka Zelingerová, Litomyšl))

 **Ingredience**

* ¾ hrnku kakaa
* 170 g hořké čokolády
* 1 lžička instantní kávy
* ¾ hrnku vroucí vody
* 1 a ¾ hrnku hladké mouky
* 1 lžička soli
* 1 lžička jedlé sody
* 1 hrnek zakysané smetany
* 2 hrnky třtinového cukru
* 1 lžíce vanilkového extraktu
* 5 vajec
* čokoládová poleva

Všechny sypké ingredience smícháme v míse dohromady. V druhé míse vyšleháme vejce s cukrem do pěny a přidáme zakysanou smetanu, vanilkový extrakt. Do této směsi vmícháme směs suchých ingrediencí, a nakonec přidáme kávu připravenou z odměřené vroucí vody a instantní kávy. Vzniklou hmotu vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a pečeme v předehřáté troubě cca 45-60 min na 180 °C.

**NEJKRÁSNĚJŠÍ BÁBOVKA (DLE HODNOCENÍ DIVÁKŮ)**

1. místo: **Medovo-ořechová bábovka inspirovaná řeckým dezertem baklava**

 (Lucie Kovářová, Česká Třebová)

**Ingredience:**

Ořechová vrstva:

* 100 g vlašských ořechů
* 75 g mandlí
* 75 g pistácií
* 90 g medu
* 100 g másla
* 2 lžičky skořice

Těsto:

* 2 vejce
* 130 g cukru
* 100 g oleje
* 50 g mléka
* 140 g jogurtu
* 200 g hladké mouky
* 1 a 1/2 lžičky prášku do pečiva
* 1/2 lžičky jedlé sody

Ořechová náplň v těstě:

* 50 g vlašských ořechů
* 2 lžičky cukru

**Postup:**

Na ořechovou vrstvu si nameleme všechny druhy ořechů najemno. Přidáme skořici a směs smícháme s rozpuštěným máslem a medem.

Na těsto si vyklepneme vajíčka, přidáme cukr a lehce prošleháme. Přilejeme olej a mléko a přidáme jogurt. Prošleháme a následně přidáme mouku s kypřicím práškem a sodou.

Na ořechovou náplň si nameleme ořechy a smícháme je s cukrem.

Formu na bábovku si vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Do formy jako první dáme ořechovou vrstvu a uhladíme lžící. Na tuto vrstvu nalejeme polovinu těsta. Nasypeme ořechovou náplň a lehce promícháme špejlí s těstem, aby se vytvořilo mramorování. Nakonec nalejeme druhou polovinu těsta.

Pečeme na 160 stupňů přibližně 45 minut, dokud špejle nevyjde čistá. Poté bábovku necháme 10 minut chladnout a po této době ji vyklopíme z formy a necháme na mřížce zcela vychladnout.

**Poleva:**

* 25 g medu
* 25 g smetany
* 50 g sýru typu lučina

Polevu vytvoříme smícháním ingrediencí, které lehce zahřejeme, aby se spojily. Promícháme metličkou a necháme chvíli zchladnout. Poté bábovku polejeme, můžeme dotvořit stékance.

2. místo: **Královská bábovka** (Michaela Skipalová, Litomyšl)

**Ingredience:**

* 6 vajec
* 25 dkg cukru moučka
* 20dkg másla
* 1 smetana na šlehání
* 10 dkg vlašských oříšků
* 10 dkg nastrouhané čokolády na vaření
* 20 dkg polohrubé mouky
* 1 vanilkový cukr
* 1 prášek do pečiva

**Postup:**

Troubu předehřejeme na 170°C. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme hrubou moukou.

Žloutky, cukr a máslo ušleháme šlehačem, pak přiléváme za stálého šlehání šlehačku. Přidáme nasekané lískové oříšky, nastrouhanou čokoládu, vanilkový cukr, mouku, prášek do pečiva. Nakonec vmícháme sníh. Pečeme přibližně 1 hodinu.

3. místo: **Dýňová bábovka** (Iva Žďárová, Vysoké Mýto)

**Ingredience**

* 300 g dýňového pyré
* ½ lžičky mletého zázvoru
* ½ lžičky kardamomu
* ½ lžičky skořice
* 220 g hladké mouky
* 1 prášek do pečiva
* 100 ml oleje
* 150 g cukru
* špetka soli
* 2 vejce
* 100 g hořké čokolády

**Postup:**

Všechny sypké ingredience smícháme v míse dohromady. V druhé míse vyšleháme vejce s cukrem do pěny a přidáme olej. Do této směsi vmícháme směs suchých ingrediencí a na kousky nakrájenou hořkou čokoládu. Vzniklou hmotu vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a pečeme v předehřáté troubě cca 45-60 min na 180 °C.

**CELKOVĚ NEJLEPŠÍ BÁBOVKA (DLE HODNOCENÍ ODBORNÉ POROTY)**

1. místo: **Medovo-ořechová bábovka inspirovaná řeckým dezertem baklava**

 (Lucie Kovářová, Česká Třebová)

**Ingredience:**

Ořechová vrstva:

* 100 g vlašských ořechů
* 75 g mandlí
* 75 g pistácií
* 90 g medu
* 100 g másla
* 2 lžičky skořice

Těsto:

* 2 vejce
* 130 g cukru
* 100 g oleje
* 50 g mléka
* 140 g jogurtu
* 200 g hladké mouky
* 1 a 1/2 lžičky prášku do pečiva
* 1/2 lžičky jedlé sody

Ořechová náplň v těstě:

* 50 g vlašských ořechů
* 2 lžičky cukru

**Postup:**

Na ořechovou vrstvu si nameleme všechny druhy ořechů najemno. Přidáme skořici a směs smícháme s rozpuštěným máslem a medem.

Na těsto si vyklepneme vajíčka, přidáme cukr a lehce prošleháme. Přilejeme olej a mléko a přidáme jogurt. Prošleháme a následně přidáme mouku s kypřicím práškem a sodou.

Na ořechovou náplň si nameleme ořechy a smícháme je s cukrem.

Formu na bábovku si vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Do formy jako první dáme ořechovou vrstvu a uhladíme lžící. Na tuto vrstvu nalejeme polovinu těsta. Nasypeme ořechovou náplň a lehce promícháme špejlí s těstem, aby se vytvořilo mramorování. Nakonec nalejeme druhou polovinu těsta.

Pečeme na 160 stupňů přibližně 45 minut, dokud špejle nevyjde čistá. Poté bábovku necháme 10 minut chladnout a po této době ji vyklopíme z formy a necháme na mřížce zcela vychladnout.

**Poleva:**

* 25 g medu
* 25 g smetany
* 50 g sýru typu lučina

Polevu vytvoříme smícháním ingrediencí, které lehce zahřejeme, aby se spojily. Promícháme metličkou a necháme chvíli zchladnout. Poté bábovku polejeme, můžeme dotvořit stékance.

2. místo: **Královská bábovka** (Michaela Skipalová, Litomyšl)

**Ingredience:**

* 6 vajec
* 25 dkg cukru moučka
* 20dkg másla
* 1 smetana na šlehání
* 10 dkg vlašských oříšků
* 10 dkg nastrouhané čokolády na vaření
* 20 dkg polohrubé mouky
* 1 vanilkový cukr
* 1 prášek do pečiva

**Postup:**

Troubu předehřejeme na 170°C. Formu na bábovku vymažeme a vysypeme hrubou moukou.

Žloutky, cukr a máslo ušleháme šlehačem, pak přiléváme za stálého šlehání šlehačku. Přidáme nasekané lískové oříšky, nastrouhanou čokoládu, vanilkový cukr, mouku, prášek do pečiva. Nakonec vmícháme sníh. Pečeme přibližně 1 hodinu.

3. místo: **ČOKOLÁDOVÁ BÁBOVKA** (Jitka Zelingerová, Litomyšl))

 **Ingredience**

* ¾ hrnku kakaa
* 170 g hořké čokolády
* 1 lžička instantní kávy
* ¾ hrnku vroucí vody
* 1 a ¾ hrnku hladké mouky
* 1 lžička soli
* 1 lžička jedlé sody
* 1 hrnek zakysané smetany
* 2 hrnky třtinového cukru
* 1 lžíce vanilkového extraktu
* 5 vajec
* čokoládová poleva

**Postup:**

Všechny sypké ingredience smícháme v míse dohromady. V druhé míse vyšleháme vejce s cukrem do pěny a přidáme zakysanou smetanu, vanilkový extrakt. Do této směsi vmícháme směs suchých ingrediencí, a nakonec přidáme kávu připravenou z odměřené vroucí vody a instantní kávy. Vzniklou hmotu vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a pečeme v předehřáté troubě cca 45-60 min na 180 °C.