Citronová babeta

2 hodiny náročnost ●●●●

Chutná vláčná vonící po spoustě citrónů s jahodovým srdcem. Taková buchta či bábovka může být nejen na Valentýna.

Ingredience

Jahodové srdce chlebíčku

- 3vejce M
- 150 g cukru krupice
- Šťáva a kůra z jednoho citrónu
- 100 g řepkového oleje
- 150 g mouky (Radka Vrazlová doporučuje Eat fit speciál samokypřící)
- 40 g mandlové mouky + 40 g pudinku s jahodovou příchutí
- Pár kapek gelového potravinářského barviva nebo prach z mrazem sušených malin - pozor k tomu je třeba přidat lžící tekutiny, protože se chová jako kakao

Citrónový chlebíček

- 5 vajec vel. M
- 170 g xylitolu nebo krupicového cukru + 1 vanilkový cukr + špetka soli
- Kůra a šťáva ze dvou Bio citrónů
- 100 g řepkového oleje + 150g bezlaktózového jogurtu Jihočeský Nature nebo kokosové alternativy jogurtu
- 250 g mouky (Radka Vrzalová doporučuje Eatfit speciál) + 70 g mandlové mouky + 1 pudink. prášek s citrónovou přichutí

Poleva

- 200 g prosátého moučkového cukru vymícháme s 3 lžícemi Tuzemáku, 2 lžícemi citrónové šťávy a po kapkách doředíme rostl. mlékem

Tukem vymazaná a kuku strouhankou vysypané formy – 20 x 20 na jahodový piškot na srdíčka a formu na biskupský chlebíček o délce cca 28 cm, vykrajovátko - srdce, průměr 5 cm

Návod na přípravu:

Na jahodová srdíčka vyšleháme vejce s cukrem a citrónem, přisypeme směs mouky, mandlí a pudinku, krátce prošleháme, přikápneme barvivo do požadovaného odstínu. Těsto vlijeme do připravené formy 20 x 20 a pečeme při 175°C cca 20-25 minut. Po upečení necháme piškot vychladnout na mřížce. Po vychladnutí vykrájíme větší formičkou z této plochy co nejvíce srdíček (cca 12 ks).

Těsto na citrónový chlebíček zpracujeme stejným postupem (vyšleháme vejce s cukrem a citrónem do pěny, přidáme olej s jogurtem Nature a nakonec sypkou směs).
Do formy na biskupský chlebíček vlijeme cca 1/3 citrónového těsta, hlavou dolů vložíme na vrstvu za sebou řadu vykrájených srdíček (aby se pevně dotýkala). Přelijeme zbytkem těsta a pečeme na statické teplo na 175°C cca 25-30 minut nebo až je špejle po vytažení z těsta suchá.
Po upečení necháme chlebíček vychladnout ve formě na mřížce a pak vyklopíme. Po úplném vychladnutí zdobíme cukrovou polevou.