Dýňová bábovka s čokoládou a ořechy

Ingredience:

- 220 g hladké oudoleňské mouky
- 1 lžička jedlé sody
- 2 lžičky mleté skořice
- 1/4 lžičky mletého muškátového oříšku
- 1/4 lžičky mletého hřebíčku
- 1/4 lžičky mletého zázvoru
- 3/4 lžičky soli
- 2 vejce pokojové teploty
- 100 g krystalového cukru
- 150 g hnědého cukru
- 340 g dýňového pyré
- 120 ml oleje
- 60 ml pomerančového džusu
- 100 g nasekané hořké čokolády
- 60 g nasekaných vlašských ořechů

1) Předehřejte troubu na 180 °C na horní spodní ohřev. Formu na bábovku vymažte olejem a vysypte polohrubou moukou.

2) Ve velké míse promíchejte hladkou mouku, jedlou sodu, skořici, muškátový oříšek, hřebíček a zázvor. (Lze nahradit hotovou směsí Dýňového koření.) Ve střední míse vyšlehejte vejce, krystalový cukr a hnědý cukr. Přidejte dýňové pyré, olej a pomerančový džus. Mokré přísady vlijte do suchých a jemně promíchejte gumovou stěrkou. Poté vmíchejte ještě čokoládu a ořechy.

3) Těsto nalijte do připravené formy. Pečte 60 minut. Zda je bábovka hotová, vyzkoušejte zapíchnutím špejle.

4) Vyklopte bábovku a nechte ji zcela vychladnout na mřížce.

PRO DOKONČENÍ:

Karamelová poleva a opražená dýňová semínka

KARAMELOVÁ POLEVA

- 50 g krystalového cukru
- 1 lžíce másla
- 50 ml smetany 33%

1) Do kastolu nasypte cukr v rovnoměrné vrstvě a nechte ho na mírném ohni pomalu rozpouštět. Jakmile se cukr rozpustí a získá krásnou jantarovou barvu, ihned kastrol stáhněte z plamene.

2) Do karamelu vhoďte máslo a opatrně vlijte předem ohřátou smetanu.

3) Vraťte hrnec na mírný oheň a směs za stálého míchání metličkou povařte asi 1–2 minuty, dokud se všechny případné hrudky úplně nerozpustí a nevznikne hladká omáčka.

4) Karamel nechte v hrnci částečně zchladnout. Jakmile má poleva konzistenci medu, lžící ji pokapejte přes bábovku.

PRAŽENÁ DÝŇOVÁ SEMÍNKA

- 1 hrst dýňových semínek

1) Dýňová semínka nasekejte a chvilku nasucho opražte na pánvi.