

# Bramborová bábovka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**2167** kalorií , **0 g** cukrů , **59 g** tuků , **39 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborova-babovka>

## Příprava

Žloutek utřeme s cukrem do pěny a za stálého míchání postupně přidáváme studené, jemně nastrouhané uvařené brambory, Heru nakrájenou na malé kousky, nastrouhanou citrónovou kůru a vanilkový cukr. Ze dvou bílků ušleháme sníh (přidáme špetku soli) a vmísíme do něj mouku smíchanou s práškem do pečiva. Tuto směs potom zlehka přimícháme do těsta. Hodně tuhé těsto dáme do předem dobře vymazané a vysypané hrubou moukou formy. Pečeme zvolna cca 45 minut.

### ▣ Tip k receptu

Nejde-li nám bábovka po upečení vyklopit, zabalíme formu do mokré utěrky.



## Ingredience

- 250 g brambor
- 2 slepičí vejce
- 150 g cukru moučka
- 250 g polohrubé mouky
- 1 balení vanilkového cukru
- 60 g Hery
- 1/2 citrónu
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Moučník, Snídaně, Svačinka