

Tvarohová Bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 16

3191 kalorií , **1 g** cukrů , **175 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Hardy

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohova-babovka--2>

Příprava

Utřít Heru (může být i máslo) s cukrem, trošku cukru si nechat do sněhu. Oddělit bílky. Žloutky zašlehat do tuku s cukrem, přidat tvaroh, citronovou kůru. Ušlehat sníh z bílků (se špetkou soli), nejdříve šlehat do pěny, pak přidat zbytek cukru a dál šlehat do tuhého sněhu. Smíchat mouku s práškem do pečiva, postupně mouku přidávat do směsi. Nakonec vmíchat sníh. Těsto musí být trošku tužší, méně tekuté.

Je nutné **ŘÁDNĚ** vymazat tukem bábovkovou formu a vysypat hrubou moukou nebo strouhankou. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů, cca 50-60 minut.

Ingredience

- 200 g Hera
- 170 g cukr krystal
- 1 lžíce citronová kůra
- 4 ks vejce
- 250 g polohrubá mouka
- 1 balení prášek do pečiva
- 1 špetka sůl
- 250 g vaničkový tvaroh

▣ Tip k receptu

Do těsta nalitého v bábovkové formě je možné vtlačit kousky hořké čokolády. Možné přidat i vanilkový cukr.

Kategorie

Česká, Dezert

