

# Tvarohová hrnečková bábovka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

**3711** kalorií , **12 g** cukrů , **123 g** tuků , **53 g** bílkovin

**Autor:** Petra Rolincová

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

## Příprava

V misce postupně smícháme polohrubou mouku (můžete použít i hladkou) s cukrem, žloutky, olejem a mlékem. V druhé misce mezitím ušleháme zbylé bílky v tuhý sníh. Ke sněhu přidáme tvaroh a vzniklou směs vlijeme do těsta a jemně vmícháme. Nakonec přidáme prášek do pečiva (vím, že by se měl smíchat s moukou, ale já ho vždy přidávám až nakonec). Do misky, ve které jsme před tím šlehali bílky, odlijeme půl těsta a přidáme 1 lžičku kakaa. Do dobře vymazané a vysypané formy na bábovku vlijeme světlé těsto. Na to položíme nakrájený banán a zalijeme kakaovou částí. Dáme péct do trouby cca na 40 minut na 170°C. Necháme vychladnout a podáváme ke kávičce, třeba nedělní návštěvě :)



## Ingredience

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru moučka
- 2 vejce
- 1 hrnek polotučného mléka
- 1/2 hrnku slunečnicového oleje
- 1 balení jemného tvarohu
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 banán
- 1 lžička kakaa

## Kategorie

Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Moučník