

Jemná ovocná bábovka s tvarohem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

859 kalorií , **20 g** cukrů , **43 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/jemna-ovocna-babovka-s-tvarohem>

Příprava

Mouku a kypřicí prášek dobře promícháme a přidáme nahrubo nastrouhaná, oloupaná jablka. Změklé máslo smícháme s cukrem a vejci a pořádně vyšleháme. Vmícháme stěrkou jemně rozmělněný měkký tvaroh a ještě vyšleháme do jemna. Těsto dáme do vymazané a vysypané formy či ještě lépe do silikonové formy na bábovku. Pečeme cca 40 minut v předehřáté troubě na 150 stupňů. Necháme vychladnout a můžeme pocukrovat či ozdobit šlehačkou.

Tip k receptu

V letních měsících poklademe šlehačku jahodami či jiným čerstvým ovocem, v zimě lze použít ovoce kompotované - jahody, broskve, meruňky...



Ingredience

- 10 dkg polohrubé mouky
- 5 dkg másla
- 10 dkg cukru krupice
- 1 kostka tvarohu
- 2 vejce
- 20 dkg oloupaných a nastrouhaných jablek
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1 balení šlehačky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rychlovka, Děti do 5 let, Návštěva, Rodina, Moučník