

Tvarohová bábovka

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

160 g	máslo nebo margarín na pečení
250 g	cukr
4 ks	vejce
1/2 ks	kůra z citronu
1/2 ks	šťáva z citronu
500 g	tvoroh
	sůl
200 g	dětská krupička
1 ks	prášek do pečiva
	máslo
	hrubá mouka na vymazání formy
	moučková cukr na posypání



Postup přípravy

Do mísy dáme máslo, cukr, žloutky, citrónovou šťávu s kůrou a vše vyšleháme do pěny. V druhé misce utřeme tvaroh s troškou soli a přidáme k žloutkové pěně. Dětskou krupičku smícháme s práškem do pečiva a přidáme ke tvarohové směsi. Na závěr vyšleháme a přimícháme bílky. Formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Těsto do ní opatrně nalijeme a vložíme do trouby předehřáté na 170 stupňů Celsia. Pečeme přibližně hodinu (ke konci zkusíme špejlí, je-li již bábovka upečená). Po vychladnutí poprášíme moučkovým cukrem a můžeme podávat.