

Kakaová bábovka s tvarohem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

4304 kalorií , **6 g** cukrů , **179 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Z majonézy, mléka, kakaa, 200 g cukru, mouky a kypřícího prášku vymícháme hustější těsto. Tvaroh rozmícháme s cukrem (i vanilkovým), škrobem a mlékem. Do vymazané, moukou vysypané bábovkové formy dáme polovinu těsta, lžící navršíme tvaroh a zakryjeme zbývajícím těstem. Povrch stěrkou urovnáme, formu vložíme do předehřáté trouby na 170°C a pečeme asi 45 minut. Upečenou bábovku necháme ve formě asi 15 minut chladnout, vyklopíme a bohatě pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 250 ml plnotučného mléka
- ✓ 200 g majonézy
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 1 balení kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 3 lžice kakaa
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 40 g cukru moučka
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 lžička bramborového škrobu
- ✓ 3 lžice plnotučného mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Moučník

