

Levandulová bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 10

3820 kalorií , **177 g** cukrů , **200 g** tuků , **104 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/levandulova-babovka>

Příprava

Formu vytřete máslem a vysypete hrubou moukou, troubu předehřejete zhruba na 180°C. Utřete máslo s cukrem - poté po jednom vetřete do směsi žloutky. Přimícháte tvaroh a dvě kapky levandulového éterického oleje a důkladně vše promícháte. V jiné míse smíchejte mouku, vanilkový cukr, pr do peč a květy a směs postupně přidávejte do tekuté směsi (těsto vyjde značně tuhé - toho se ale nebojte!). Z bílků vyšlehejte sníh a vmíchejte do těsta. Pečte asi 45-50 minut - doku není hotovo.

Ingredience

- ✓ 250 g tvarohu
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 200 g změkklého másla
- ✓ 170 g třtinového cukru
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ malá hrst levandulových květů (klidně sušených)
- ✓ levandulový éterický olej

Kategorie

Obyčejný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Rodina, Rodina, Vegetarián, Moučník

