

# 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

