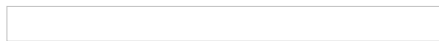


Nepečená tvarohová bábovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: **12**

1401 kalorií , **0 g** cukrů , **125 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/nepecena-tvarohova-babovka>

Příprava

Tvaroh ušleháme se zakysanou smetanou, cukrem a poté zlehka vmícháme ušlehanou šlehačku a vmícháme uvařenou želatinou, kterou jsme připravili dle návodu na obalu. Bábovkovou formu vyložíme potravinovou fólií, vlijeme polovinu hmoty, poklademe piškoty a proslazeným ovocem. Do druhé poloviny přimícháme asi 3-4 PL šťávy, kterou pustilo proslazené ovoce, navrstvíme do formy a zakončíme piškoty. Necháme ztuhnout několik hodin v lednici.

Ingredience

- 250 g tučného tvarohu
- 1 zakysanou smetanu
- 4-5 lžic cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)
- 1 čirou želatinu
- 100 g rybízu
- 100 g angreštu
- 1 balení piškotů dětských

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně,
Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina,
Dezert