

Ořechovo tvarohová bábovka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

4615 kalorií , **4 g** cukrů , **212 g** tuků , **125 g** bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem a změkrou Herou. Po částech přidáme tvaroh, mléko a dobře promícháme. Ve druhé misce ušleháme bílky s vanilkovým cukrem na tuhý sníh. Sníh pozvolna vmícháme do tvarohové hmoty a přisypeme mouku, prosátou s kypřícím práškem. Formu vymažeme a vysypeme. Do jedné části těsta vmícháme čokoládu, do druhé přimícháme nasekané nebo umleté ořechy. Těsto střídavě čokoládové a ořechové nalijeme do formy a uhladíme. Dáme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme asi 50 minut. Když vpíchneme špejli a těsto se nelepí, je ořechová bábovka s tvarohem a čokoládou hotová.

Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 150 g Hery
- ✓ 250 g tvarohu
- ✓ 250 g cukru moučka
- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 3 lžíce mléka
- ✓ 100 g vlašských ořechů
- ✓ 100 g čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník