Tvarohová bábovka bez mouky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **4**

2735 kalorií , **1 g** cukrů , **171 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/tvarohova-babovka-bez-mouky

Příprava

Máslo, cukr, šťávu i kůru z citronu a 4 žloutky utřeme do světlé pěny v míse. V další misce si smícháme tvaroh se špetkou soli. Opatrně tvarohovou směs vmícháme ke směsi ze žloutků a másla. Poté si promícháme krupičku a kypřící prášek a spojíme s tvarohovou hmotou. Ze zbylých bílků ušleháme tuhý sníh a velmi jemně jej vmícháme ke směsi. Vložíme do bábovkové formy a pečeme přibližně 45-50 minut. V případě, že pečeme v malých formičkách, doba pečení se může změnit. Nakonec bábovku vyklopíme a posypeme moučkovým cukrem, nebo polijeme čokoládovou polevou a můžeme posypat oříšky, nebo nějakým zdobením, kokosem. Čímkoliv na co zrovna máme chuť.

Ingredience

- 160 g másla
- 4 vejce
- 200 g krupice
- šťáva a kůra z jednoho citronu
- 150 g cukru krupice
- špetka soli
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 500 g jemného tvarohu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník