

Tvarohová bábovka se špagetami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

2103 kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: JanaB

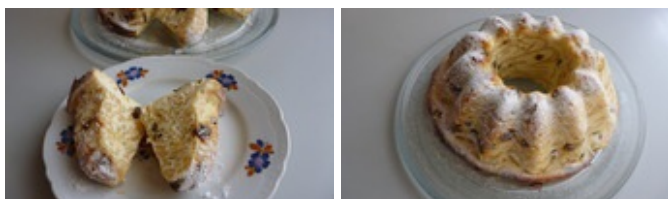
Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohova-babovka-se-spagetami>

Příprava

Špagety dáme vařit do mírně osolené vody, uvaříme je dle návodu - do měkka. Než se nám špagety uvaří, tak vyšleháme změkklé máslo s oběma cukry a vejci. Poté zašleháme oba tvarohy a kukuřičný škrob. Vmícháme předem omyté, namočené a okapané hrozinky. Uvařené měkké špagety scedíme a ještě horké přidáme do připraveného tvarohu. Dobře promícháme a špagetovou směs přendáme do silikonové bábovkové formy, kterou vložíme do předehřáté trouby a pečeme 45-60 minut. Upečenou bábovku necháme 10-15 minut ve formě chladnout, poté jí vyklopíme a pocukrujeme.

Tip k receptu

Špagety můžeme před vařením nalámat na 3 díly.



Ingredience

- 150 g špaget
- sůl
- 50 g másla
- 125 ml krupicového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- 2 měkké tvarohy ve folii
- hrozinky dle chuti
- 1 lžíce kukuřičného škrobu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina