

Tvarohová hrnečková bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

3711 kalorií , 12 g cukrů , 123 g tuků , 53 g bílkovin

Autor: Petra Rolincová

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

Příprava

V misce postupně smícháme polohrubou mouku (můžete použít i hladkou) s cukrem, žloutky, olejem a mlékem. V druhé misce mezitím ušleháme zbylé bílky v tuhý sníh. Ke sněhu přidáme tvaroh a vzniklou směs vlijeme do těsta a jemně vmícháme. Nakonec přidáme prášek do pečiva (vím, že by se měl smíchat s moukou, ale já ho vždy přidávám až nakonec). Do misky, ve které jsme před tím šlehali bílky, odlijeme půl těsta a přidáme 1 lžičku kakaa. Do dobře vymazané a vysypané formy na bábovku vlijeme světlé těsto. Na to položíme nakrájený banán a zalijeme kakaovou částí. Dáme péct do trouby cca na 40 minut na 170°C. Necháme vychladnou a podáváme ke kafičku, třeba nedělní návštěvě :)



Ingredience

- ✓ 2 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 1 hrnek cukru moučka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 hrnek polotučného mléka
- ✓ 1/2 hrnku slunečnicového oleje
- ✓ 1 balení jemného tvarohu
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 banán
- ✓ 1 lžička kakaa

Kategorie

Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Moučník