

Tvarohovo - kokosová bábovka s kakaem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 2

1351 kalorií , **30 g** cukrů , **9 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovo-kokosova-babovka-s-kakaem>

Příprava

Do mísy dáme vejce, smetanu, všechn cukr, rum a Heru a vše prošleháme. Přidáme tvaroh a ještě chvíli šleháme dohromady. Do směsi vmícháme kokos, mouku, prosátou s práškem do pečiva a nakonec přidáme kakao. Těsto vlijeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané formy a vložíme do trouby, vyhřáté na 180 stupňů. Pečeme asi 50 minut, špejlí zkusíme, je-li bábovka upečená. Hotovou bábovku vyndáme, opatrně vyklopíme na mřížku, necháme vychladnout a před podáváním pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 2 lžíce hnědého třtinového cukru
- ✓ 1/2 sklenky cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 75 g Hery
- ✓ 200 g jemného tvarohu
- ✓ 30 g kokosové moučky
- ✓ 1,5 sklenky polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 3 lžíce sladké smetany
- ✓ 2 vrchovaté lžíce kaka

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

