

# Tygrovaná jogurtovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

**2230** kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **82 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tygrovana-jogurtovka>

## Příprava

Vejce vyšleháme s cukrem, přidáme rum, mléko, jogurt, citronovou kůru. Nakonec přidáme mouku s práškem do pečiva. Těsto rozdělíme na dvě poloviny, jednu necháme bílou a druhou obarvíme kakaem. Formu vymažeme a vysypeme a střídavě nalijeme do formy obě těsta. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 50 minut. Po upečení necháme bábovku chvíli v klidu a potom ji vyklopíme a pocukrujeme.



### Tip k receptu

Vydrží dlouho vláčná. Můžeme přidat hrozinky nebo kandované ovoce.

## Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 hrneček cukru krupice
- ✓ 1 lžice rumu
- ✓ 1 hrneček mléka
- ✓ 300 ml bílého jogurtu
- ✓ špetka citronové kůry
- ✓ 2 hrnečky polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžice kakaa

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Moučník

