

Velká bábovka z tatraneč

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 12

3386 kalorií , 0 g cukrů , 249 g tuků , 37 g bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/velka-babovka-z-tatraneč>

Příprava

Cukr, tuk a žloutky utřeme do pěny. Přidáme nahrubo nastouhané tatraneč, mouku smíchanou s práškem do pečiva a mléko. Nakonec opatrně vmícháme z bílků ušlehaný sníh. Dáme do velké bábovkové formy. Pečeme ve vyhřáté troubě asi na 180 stupňů.

Tip k receptu

Bábovku můžeme polít čokoládovou polevou.

Ingredience

- 200 g cukru krupice
- 250 g Hery
- 4 žloutky
- 2 tatraneč
- 350 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 300 ml mléka
- 4 bílky - sníh

Kategorie

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