



Tvarohovo-citrónová bábovka

asi 16 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

- 4 ks žloutek
- 250 g cukr
- 250 g máslo změkklé
- 2 balení Třtinový cukr citrónový Dr. Oetker
- 4 ks bílek
- 250 g mouka polohrubá
- 1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
- 250 g tvaroh polotučný

Ještě potřebujeme:

- forma na bábovku (Ø 23 cm)
- elektrický ruční šlehač
- Backspray Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme žloutky s cukrem, máslem a třtinovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a zlehka vmícháme do žloutkové pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem, tvaroh a zlehka ručně vymícháme dohladka. Těsto nanese do formy vystříkané Backsprayem podle návodu na obale. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 50 minut

- 2 Bábovku necháme asi 10 minut ve formě zchladnout. Poté ji opatrně vyklopíme.

