Tvarohová bábovka

Počet porcií: 7
Čas prípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Pripravíme si cesto. Vo väčšej mise si vyšľaháme celé 3 vajcia s cukrom (150 g) do peny, pridáme olej, mlieko (100 g) a ešte trochu vyšľaháme.

V inej nádobe si zmiešame dohromady všetky suché prísady (múku, mleté mandle, kypriaci prášok a kakao), potom ich jemne gumenou varechou zapracujeme do vyšľahanej zmesi.

Plnku si pripravíme tak, že všetky suroviny (tvaroh, 2 žítky, 50 cukru, vanilínového cukru, puding, 150 ml mlieka, trochu nastrúhanej citrónovej kôry) spolu vymiešame na hladkú zmes.

Do bábovkovej vymastenej a Promixom vysypanej formy nalejeme polovicu cesta, na to dáme plnku a na vrch druhú polovicu cesta.

Vo vyhriatej rúre pečieme najprv na 200°C cca 15-20 minút, potom teplotu stiahneme na 160°C a pečieme ešte približne 35-40 minút.

Bábovka je hotová vtedy, keď do nej zapichneme špajlu a vytiahneme ju suchú.

Po upečení necháme vychladnúť, vyberieme z formy a posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Cukor múčka** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 60 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Žítok** - 56 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Citrónová kôra** - 1 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Mandle jadrá** - 50 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE