

Šťavnatá makovo tvarohová bábovka

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na makové cesto si vyšľaháme 4 bielka, odložíme bokom. Žĺtka (4 ks) vyšľaháme s cukrom (200 g) do penova. Pridáme rozpustené maslo (150 g), podmaslie (180 ml) a premixujeme. Mak (200 g), múku (160 g hladkej) a kypriaci prášok ($\frac{1}{2}$ balíčka) zmiešame a pridáme k cestu. Na záver opatrne primiešame bielka. Bábovkovú formu vytrieme maslom a vysypeme kakaom. Do formy vlejeme $\frac{3}{4}$ cesta. Pripravíme si tvarohového cesto. Bielka (3ks) vyšľaháme a odložíme bokom. Žĺtka (3 ks) si vyšľaháme s cukrom (120 g), pridáme rozpustené maslo (130 g) a tvaroh (130 g). Vmiešame múku (120 g hrubej) zmiešanú so škrobom (1 PL) a kypriacim práškom ($\frac{1}{2}$ balíčka). Na záver vmiešame opatrne bielka. Tvarohové cesto vlejeme do bábovkovej formy a na záver nalejeme na vrch zvyšné makové cesto. Koncom lyžice cesto vo forme jemne premiešame a pečieme pri teplote 160 stupňov cca 70 minút. Podávame posypané práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 160 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 120 g
- **Cukor múčka** - 120 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Vajcia** - 350 g
- **Vanilkový cukor** - 24 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 300 g
- **Mak modrý 350 g** - 200 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 130 g
- **RAJO Laktofree Acidko biele 1% 450 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

