

Tatranková bábovka se smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- vanilkový cukr 1 ks
- máslo 130 g
- cukr 120 g
- tatranka 3 ks
- mouka 250 g
- smetana 250 ml
- prášek do pečiva 1 balíček
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky oddělíme od bílků a z bílků se špetkou soli vyšleháme pevný sníh. Tatranky nastrouháme nahrubo.

Měkké máslo vyšleháme do pěny s přidáváním cukrů. Přidáme žloutky, smetanu, nastrouhané tatranky a mouku s práškem do pečiva. Nakonec ručně a opatrně přimícháme sníh z bílků. Těsto vlijeme do tukem vymazané a moukou vysypané bábovkové formy.

Tatrankovou bábovku pečeme asi 40 - 50 minut v troubě předehřáté na 170 °C. Bábovku necháme na mřížce vychladnout, potom vyklopíme a pocukrujeme.

Tatrankovou bábovku se smetanou nakrájíme a podáváme s kávou či čajem.