

Tvarohová bábovka II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- polohrubá mouka 350 g
- cukr moučka 250 g
- vejce 3 ks
- máslo 150 g
- hrozinky 1 balíček
- tvaroh měkký 250 g
- prášek do pečiva 1 ks
- vlažné mléko 1 sklenice
- Kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Utřeme máslo s tvarohem, cukrem a žloutky. Vmícháme mouku s práškem do pečiva a mléko, hrozinky a nakonec sníh z bílků. Tak 3 těsta odlijeme a lehce do něj vmícháme kakao. Těsto neobarvené kakaem vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy a ně něj vlijeme kakaové těsto a pečeme asi

45min. Po vystydnutí vyklopíme z formy a pocukrujeme.