Tvarohová bábovka z domácí pekárny

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- mléko 250 ml
- polohrubá mouka 500 g
- olej 180 ml
- cukr krystal 200 g
- kypřící prášek do pečiva 1 ks
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 2 ks
- tvaroh v kelímku 250 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny ingredience dáme do pekárny v uvedeném pořadí: Mléko, olej, vejce, tvaroh, vanilkový cukr, cukr krystal, polohrubá mouka, prášek do pečiva.

Já mám pekárnu Eta delicca. Dáme program 8 - těsto asi na 10 minut, aby se vše pěkně promíchalo. Pak přepneme na program 10 - pečení. 1 hodina je maximum programu. Po hodině jsem vyzkoušela špejlí, ale ještě nebylo upečeno. Pekla jsem dalších 30 minut, dokud se těsto nelepilo na špejli. Samozřejmě každá pekárna je jiná - nejlepší je vyzkoušet na špejli.

Kůrku nastavíme na světlou, aby nebyla tvarohová bábovka příliš tmavá. Tenhle recept lze samozřejmě použít i na klasickou bábovku pečenou v troubě.