NajPečenie



Tvarohová bábovka

Bábovka s tvarohom a príchuťou kávy. Pozrite si jednoduchý fotopostup.

Potrebujete:

250 g	tvaroh
4 ks	vajcia
250 g	cukor práškový
5 lyžica	olej
1 lyžica	Solamyl
3 lyžička	káva
5 lyžica	detská krupica
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
	soľ
	vanilínový cukor

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Ušľaháme si tuhý sneh z bielkov, trošku soli a dvoch PL cukru.



V druhej nádobe šľaháme tvaroh (nepoužívajte odtučnený, ten sa mi neosvedčil) so žĺtkami, postupne zašľaháme cukor, olej, maizenu, kávu (najlepšia je prášková, ja som použila akú dom dal - granulovanú, môže byť aj kávovinová zmes napr. Caro) a detskú krupicu s práškom do pečiva.



Na záver opatrne primiešame sneh, nalejeme do formy, dáme do predhriatej rúry a čakáme ako sa zachová silikón. Cesto môže ísť samozrejme do takej formy, akú máte. Čas pečenia a teplotu udávam v

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

teplovzdušnej rúre. Dopadlo to dobre, len stred sa mi trošičku prichytil, vidieť to aj na hlavnom obrázku, ale na chuti to neubralo. Tie bodky vo forme, to sú granulky kávy, ktoré sa nestihli pri miešaní rozpustiť (preto je lepšia prášková).

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.