

Bábovka tvarohová

Lída Frantová

Ingredience

- cukr — 25-30 dkg
- 1 Hera
- žloutek — 4
- 1 měkký tvaroh
- mouka polohrubá — 30 dkg
- prášek do pečiva — 1
- sníh ze 4 bílků

Postup

Cukr, Heru, žloutky a tvaroh utřeme, přidáme mouku s prdope, nakonec sníh z bílků. Pečeme při 150 st. C asi půl hodiny, ke konci ztlumíme na 130 st. C a dopečeme ještě asi čtvrt hodiny.