

Ingrediencie

250 g tvarohu, 200 g zmäknutého masla, 200 g cukru krupica, 4 vajcia, 300 g polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 1 vanilkový cukor, 3 lyžice rumu, 1-2 lyžice kakaa, štipka soli

Postup

V miske zmiešame múku s práškom do pečiva a vanilkovým cukrom. Do inej misky vložíme tvaroh, maslo, cukor a žĺtky. Z bielkov a štipku soli vyšľaháme tuhý sneh.

Obsah misky s tvarohom vyšľaháme elektrickým šľahačom na hladkú svetlú penu. Do tvarohovej zmesi po častiach vmiešame múku. Ak je vzniknuté cesto veľmi husté, môžeme ho trochu zriediť mliekom alebo rumom. Nakoniec do cesta vmiešame tuhý sneh.

Tretinu cesta oddelíme, pridáme k nej kakao rozmiešané v 2-3 lyžiciach rumu a premiešame. Do vymazanej a vysypanej bábovkovej formy vložíme menšiu polovicu svetlého cesta, potom cesto s kakaom a nakoniec zvyšné svetlé cesto.

Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a pečieme cca 50 minút. Skúšame špajlou.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Tvarohová bábovka dvojfarebná

Sobota, 08 Október 2016 08:01

