

VRSTVENÁ BÁBOVKA S TVAROHEM

INGREDIENCE:

Těsto:

300 g polohrubé mouky
150 g cukru krupice
120 g rozpuštěného másla
2 lžičky prášku do pečiva
300 ml mléka
1 vanilkový cukr

Tvaroh:

250 g tvarohu
Cukr krupice (dle chuti)
100 ml smetany nebo mléka
1 vanilkový cukr
1 sáček vanilkového pudinkového prášku
1-2 lžíce kakaového prášku
Čerstvé meruňky, nebo meruňkový kompot

POSTUP

Nejdříve připravíme tvarohovou náplň důkladným vymícháním všech surovin

Potom stejným způsobem připravíme těsto. Jednu třetinu těsta odlejeme do jiné mísy, obarvíme kakaem a vmícháme 2 lžíce smetany nebo mléka.

Do vymazané a vysypané formy nalijeme nejdříve polovinu světlého těsta, pak polovinu tmavého těsta a na ně všechnu tvaroh. Na tvaroh naskládáme půlky meruňek a zakryjeme zbytkem hnědého těsta. Nakonec přidáme zbytek světlého těsta a formu vložíme do trouby vyhřáté na 175 stupňů. Pečeme asi 60 minut, zkoušíme špejlí.