

Tvarohová bábovka s překvapením

Ingredience:

- 250 g měkkého tvarohu (ve vaničce)
- 100 g másla
- 200 g cukru (použila jsem světlý třtinový)
- 1 vanilkový cukr (vlastní výroba je samozřejmě nejlepší)
- 5 lžic mléka
- 1 vanilkový pudink
- 200 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- sníh ze 4 bílků
- 4 žloutky
- např. 100 g hořké oříškové čokolády

Postup:

V míse ušlehejte tvaroh s oběma cukry, žloutky a pudinkovým práškem. Rozehřejte si máslo spolu s mlékem (skvěle poslouží mikrovlnka), nechte trochu vychladnout a zašlehejte do tvarohu. Přisypte mouku s práškem do pečiva a vyšlehejte do hladkého těsta. Ke konci opatrně vmíchejte sníh z bílků (zde již nešlehejte). Vlijte do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy. Bábovku můžete dát péct v této podobě anebo na její povrch naházejte kousky čokolády (vězte, že i nutella nebo také vlašské oříšky si s touto bábovkou rozumí).

Pečte při 200 stupních C asi 45 minut.