

# Bábovková roláda

## Ingredience na těsto:

Hladká mouka	250 g
Měkký tvaroh	140 g
Máslo	80 g
Moučkový cukr	70 g
Vanilkový cukr	1 balení
Vejce	1 ks
Prášek do pečiva	1 balení
Citronová kůra	1 lžička
Hnědý rum	1 lžíce



## Ingredience na náplň:

Povidla	5 lžíce	
Měkký tvaroh rozmíchaný s cukrem a lžící pudinku		1 ks

## Postup přípravy

Všechny ingredience na těsto dobře zpracujeme v hladké těsto a vyválíme do obdélníku. Polovinu delší části obdélníku potřeme povidly, druhou polovinu tvarohem.

Zamotáme do závinu (začneme povidlovou stranou), který pak přeneseme do vymazané a vysypané bábovkové formy.

Pečeme v předehřáté troubě asi 3/4 hodiny - vyzkoušíme špejlí, nesmí se na ní těsto lepit. Jelikož jsou tvarohy různě řídké, můžeme přidat do těsta trošku mléka nebo naopak mouky, aby nebylo lepivé.

