

Citronovo-tvarohová bábovka

„Recept na citronovo-tvarohovou bábovku jsem kdysi našla doma v kuchařce, kde je úplně všechno. Receptem na bramborovou kaši počínaje a pečenou husou konče. Maličko jsem si ho postupem času upravila tak, aby byl fakt vymazlenej.“

225 g polohrubé mouky
140 g mandlové mouky
100 g bio kokosu
2 lžičky bio kypřicího prášku
2 bio citróny
4 vejce
100 g krystalového cukru
100 g moučkového cukru
200 g másla či kokosového oleje
250 g plnotučného tvarohu

Tvaroh a vejce by měli mít pokojovou teplotu. Rozpustíme máslo a horkovzdušnou troubu předehřejeme na 160 °C. Smícháme mouky s práškem do pečiva a prosijeme je. Přidáme kokos. Nastrouháme kůru z citrónu a vymačkáme šťávu.

Vejce rozdělíme na bílky a žloutky. Žloutky smícháme s tvarohem, máslem, citrónovou kůrou a moučkovým cukrem.

Vyšleháme bílky nejprve s 1/3 cukru krystal, postupně přidáváme zbytek cukru a šleháme do pevného sněhu. Zašleháme citrónovou šťávu.

Tvarohovo-žloutkovou směs přidáme k suchým surovinám a promícháme.

Po 1/3 přidáváme sněh. Těsto vylejeme do vymazané a vysypané formy a pečeme asi 50–60 minut. Vyklopíme a pocukrujeme.

„Kdo by doma nepekl bábovku? Myslím, že jeden z prvních moučníků, kterého by se něměl bát kdejaký začínající pekaříček. Tahle je léty ověřená a postupem času vymazlená. Polohrubou mouku můžete zaměnit za hladkou. Mandlová mouka dodá bábovce zvláštní chuť až exkluzivitu. Tvaroh dodá bábovce hutnost a ta chuť a vůně citrónu... Kdo by odolal? Je to moje nejoblíbenější bábovka. Můžeme samozřejmě ½ těsta obarvit kakaem a udělat bábovku mramorovanou. Každá bábovka je trochu suchá, pokud není ozvláštněna náplní, proto dobrá káva či čaj... taky cítíte tu pohodu a klid nedělního odpoledne?“





