

Bábovka s tvarohem

„V dětství jsem měl nejraději pořady o pečení a mohl jsem je sledovat hodiny bez přestávky. Můj nejoblíbenější pořad je s kuchařkou Nigella Lawson. Doteď si pamatuji na první díl, kde jsem se inspiroval receptem na vánoční koláč.“

- 200 g másla
- 4 vejce
- 200 g krupicového cukru
- 2 polévkové lžíce likéru Amaretto
- 250 g tvarohu (ne ve vaničce)
- 150 g hladké mouky
- 150 g polohrubé mouky
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžíce moučkového cukru
- šťáva z půlky citrónu
- pistáciové ořechy

Máslo, cukry, žloutky a rum našleháme v robotu, vmícháme tvaroh, mouky smíchané s práškem do pečiva a pořádně promícháme.

Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků a špetky soli.

Těsto nalijeme do formy vymazané máslem a vysypané hrubou moukou a pečeme při 170 °C asi 45 minut.

Citrónovou šťávu smícháme s moučkovým cukrem a následnou polevu nalijeme na bábovku. Posypeme nadrcenými pistáciovými oříšky.





