

# Tvarohová bábovka s malinami

„Tvarohová bábovka je mámin recept. Když jsem byla malá, žádnou jinou jsem nechtěla jíst. Vlastně jsem v dětství ze sladkého chtěla jíst jen máminu bábovku, babiččin štrůdl a mřížkáč. A když přijedu domů po delší době a bábovka tam na mě čeká, zase se svět začne točit tím správným směrem.“

## Těsto

250 g polohrubé mouky  
250 g změkklého másla  
200 g cukru  
4 vejíčka (žloutky a bílky zvlášť)  
250 g tvarohu  
50 g blanšírovaných mandlí  
1 prášek do pečivamaliny

Utřeme máslo s cukrem do pěny, pak přidáme postupně žloutky, tvaroh, prosátou mouku s práškem do pečiva a nasekané mandle. Vyšleháme bílky do tuha a opatrně zamícháme do těsta. Po částech nalijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané formy, alternujeme s malinami. Pečeme při 180 °C cca 50 minut na horní i dolní ohřev.

## Poleva

100 g bílé čokolády  
125 g bílého jogurtu

Rozehřejeme čokoládu nad vodní lázní a smícháme s jogurtem, před poléváním necháme lehce vychladnout.

## Zdobení

50 g mandlí  
maliny  
lyofilizované ovoce

Ozdobíme malinami, drceným lyofilizovaným ovocem a nasekanými mandlemi.







