

Tvarohová bábovka, která se vždy povede

Tak obyčejná, přitom zrádná. Tvaroh dodává bábovce jemnost, ale také často stojí za tím, že se bábovka srazí. Proto najdete na internetu recepty, ve kterých je v tvarohových bábovkách hodně másla a mouky a naopak méně tvarohu, aby sražení nehrozilo, ale já chci cítit hodně tvarohu. A ten v tomto receptu dominuje. Věřím, že vám bude taky chutnat.

Doba přípravy | 30 minut + pečení
Použité nádobí | forma na bábovku o objemu 2,4 l
Recept je vegetariánský

CO UDĚLAT, ABY SE BÁBOVKA PAVEDLA?

Správný tvaroh | velmi doporučuji použít farmářské tvarohy, které jsou hutné, málo tekuté a především jsou chuťově vynikající. Skvěle tu funguje i tučný tvaroh v alobalu.

Teplota surovin | u pečení dezertů je stejná teplota potravin zcela klíčová (pokud není v receptu uvedeno jinak), u této bábovky, kde se suroviny postupně šlehají, je to opravdu velmi důležité.

Postup | snažte se dodržet postupné kroky v receptu. Na začátku vymažte formu a také mějte předehřátou troubu, abyste se pak s ničím nezdržovali.

Šlehání | klíčem k úspěchu u této bábovky je poctivé a dlouhé šlehání. Nestačí jen suroviny smíchat.

Neotvírat troubu | to je pekařská základka. Větrání způsobí bábovce šok, tudíž hrozí zdrcnutí.

Chladnutí na mřížce | abyste předešli sražení vnitřku bábovky, nechte ji vychladnout ideálně na mřížce.

INGREDIENCE

- 3 vejce
- 150 g másla
- 150 g moučkového cukru
- polovinu tonka fazole nebo půlku vanilkového lusku
- 500 g tvarohu v alobalu (doporučuju z Farmy Struhy)
- špetka soli
- 220 g dětské krupičky
- ½ lžičky kypřicího prášku (3 g)
- moučkový cukr na pocukrování
- *olej ve spreji na vymazání a krupička na vysypání formy*

Jak bábovku vylepšit a obměnit?

Bábovku doplňte rozinkami nebo brusinkami namočenými v rumu, nasekanou čokoládou nebo hrstí drcených ořechů. Moc dobré je přidat i 2 lžíce nemletého máku. Nebo jen nastroumat citronovou kůru.

POSTUP

1. Všechny suroviny z lednice vyndám alespoň hodinu před začátkem pečením. Formu vymažu olejem a vysypu krupičkou. Troubu předehřeju na **170 °C** (horní a spodní ohřev).
2. Připravím 2 velké mísy, do jedné dám bílky a do druhé žloutky. Tu s bílky dám stranou. A do mísy se žloutky přidám máslo, cukr a na ovonění jemně nastrouhanou tonku nebo zrníčka z vanilkového lusku. Pomocí nástavce typu K (nástavec na třené těsto) utru nadýchanou světlou hmotu. V robotu to trvá asi 7 minut. Při použití ručního mixéru počítejte delší čas.
3. Postupně k máslové směsi zašlehám tvaroh.

4. V další menší misce promíchám krupičku s kypřicím práškem a solí. Proseju do tvarohovo-máslové směsi. Stěrkou lehce vmíchám (založím).
5. Mezitím ušlehám z bílků se špetkou soli sníh. Na to je ideální balónová metla.
6. Sníh opět jen lehce vmíchám/založím stěrkou do těsta.
7. Přendám do formy, dám hned do trouby a peču 45–50 min.
8. To, jestli je bábovka upečená, zjistí vpichem špejle. Pokud je špejle po vytažení suchá, bábovka je hotová.
9. Po vytažení z trouby nechám 20 minut chladnout ve formě a poté ji vyklopím na mřížku. Před podáváním pocukruju moučkovým cukrem.