Tvarohová bábovka

250 g polohrubé mouky
200 g pískového cukru
4 vejce
200 g másla nebo margarínu
1 vanilkový cukr
1 balíček prášku do pečiva
250 g tučného nebo i netučného tvarohu (nejlépe řidšího) případně 3 lžíce kakaa, pokud chcete mít dvoubarevnou bábovku

Cukr a vanilkový cukr ušleháme se žloutky do pěny, přidáme změklé máslo (nebo margarín) a dobře vyšleháváme. Přišleháme tvaroh. Střídavě, po částech přidáváme hustý sníh z bílků a mouku s práškem do pečiva a opatrně zašleháváme. Těsto dáme do máslem vymazané a hrubou moukou (nebo kokosem) vysypané bábovkové formy. Polovinu těsta můžeme obarvit kakaem. Pečeme asi 5 minut v troubě vyhřáté na 170° C, pak zmírníme teplotu na asi 150° C a pečeme zvolna, dokud nebude bábovka propečená (celkem asi 45 - 50 minut). Těsto vyzkoušíme vpichem špejlí, která musí být po vytažení suchá.

Po upečení a vychladnutí můžeme bábovku pocukrovat nebo polít čokoládovou polevou.

Dobrou chuť!