

Levandulová bábovka

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

170 g	cukr
200 g	změkklé máslo
4 ks	vejce pokojové teploty
250 g	tvoroh pokojové teploty
300 g	hladká mouka
1 sáček	kypřicí prášek do pečiva
1 balíček	vanilkový cukr
1 lžíce	levandulové květy (čerstvé nebo sušené)
	máslo a strouhanka na vymazání formy
	moučkový cukr na pocukrování



Postup přípravy

Bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Máslo utřeme s cukrem a postupně přidáme žloutky. Vše promícháme. Do směsi přidáme tvaroh a ještě jednou vše promícháme. V jiné míse smícháme mouku, prášek do pečiva, vanilkový cukr a levandulové květy. Směs mouky po částech zapracujeme do tvarohové směsi. Z bílků ušleháme pevný sníh a zlehka jej vmícháme do těsta. Těsto vlijeme do formy a dáme péct do trouby předehřáté na 180 °C asi 40 až 50 minut. Propečení kontrolujeme špejlí. Po upečení necháme bábovku 10 minut odpočinout ve formě, pak ji opatrně vyklopíme. Vychladlou bábovku buď pocukrujeme moučkovým cukrem nebo přelijeme polevou.