FIFINČINA TVAROHOVÁ BÁBOVKA

 1x měkký tvaroh 250g

250g polohrubé mouky

180g másla

200g cukru

3x vejce

1x prášek do pečiva

1x lžíce rumu

POSTUP

Utřeme cukr se žloutky a změklým máslem.

Přidáme rum, tvaroh a mouku (tužší těsto).

Z bílků ušleháme tuhý sníh, který vmícháme do těsta. Naplníme vymazanou a moukou vysypanou bábovkovou formu.

Pečeme 45-50minut na 175°C.