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.