

STRAKATÁ BÁBOVKA VRSTVENÁ

Těsto:

- 300 g polohrubé mouky
- 33 g práškového stolního sladidla [STEVIALIN EXCLUSIVE](#)
- 3 vejce
- 70 ml oleje
- 150 ml mléka
- 2 lžice kakaa
- 1 prášek do pečiva
- máslo na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy

Náplň:

- 500 g měkkého tvarohu
- 2 žloutky
- 1 lžice práškového stolního sladidla [STEVIALIN EXCLUSIVE](#)
- 1 vanilkový pudink (prášek)
- 100-150 ml mléka

Na posyp [FAN CUKŘENKA - BŘEZOVÝ CUKR S VANILKOU](#)

Postup:

Nejprve si připravíme náplň smícháním všech surovin a dáme stranou.

Na těsto si vyšleháme vejce se sladidlem, šleháme dostatečně dlouho, alespoň 10 minut. Přidáme olej, mléko a po částech mouku, kterou nejprve smícháme s kakaem a práškem do pečiva.

Po přidání mouky **už nešleháme, jen mícháme vařečkou!**

Do máslem vymazané a moukou vysypané formy vrstvíme nejprve asi 1/3 těsta, na něj polovinu tvarohové náplně, poté druhou část těsta, zbytek tvarohové náplně a na konec zbytek těsta. Takto připravenou bábovku dáme péct do předem vyhřáté trouby na **180 °C asi 45 minut**.

Bábovku necháme vychladnout, aby ztuhl tvaroh, vyklopíme z formy a posypeme [FAN CUKŘENKOU-BŘEZOVÝ CUKR S VANILKOU](#).

