**Tvarohová bábovka**

Ingredience:

130 g pískového cukru

3 celá vejce

2 lžíce teplé vody

250 g tvarohu

250 g polohrubé mouky

150 g rozpuštěné hery

vanilkový cukr s citronovou kůrou

1 prášek do pečiva

Společně vyšleháme cukr, celá vejce a 2 lžíce teplé vody. Šleháme několik minut. Přidáme tvaroh, rozpuštěnou heru, vanilku, citronovou kůru, poloh. mouku a prášek do pečiva. Vše zamícháme a nalejeme do vymazané bábovkové formy. Pečeme při teplotě cca 175 °C asi 40 min. Vyklápíme až je skoro bábovka vychladlá.