

Tvarohová buchta



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

4929 kalorií , **0 g** cukrů , **197 g** tuků , **218 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohova-buchta>

Příprava

Všechny suroviny na těsto promícháme v sypkou směs. Dále si připravíme nádivku: V míse šlehačem zpracujeme všechny ingredience do krémovité hmoty. Pekáč vyložíme papírem na pečení, rovnoměrně vsypeme polovinu těsta, na které pak nalijeme tvarohovou nádivku. Tu opět zasypeme druhou polovinou těsta. Nakonec poklademe povrch těsta asi 0,5 cm plátky hery. Pečeme při 180 C, dokud povrch moučnicku není zlatavý. Doporučuji nechat buchtu uležet do druhého dne. Chutná pak mnohem lépe

Ingredience

- Těsto: 3 hrnečky polohrubé mouky
- 1 hrneček cukru krupice
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- Nádivka: 750 g tvarohu v kostce
- 3 vejce
- 350 ml mléka
- cukr krupice dle chuti
- 2 lžíce rumu
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- citrónová kůra z 1 plodu
- 200 g Hery na pokladiení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučnick

