

# Tvarohová kuličková buchta



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 1

**3485** kalorií , **0 g** cukrů , **216 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** Dominika Schelle

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

## Příprava

Z 22 dkg polohrubé mouky, 125 g másla, 2 vajec, 15 dkg cukru, 3 polévkové lžíce kakaa a prášku do pečiva uděláme těsto a dáme na hodinu do lednice, pak na plech vytvarujeme kuličky. Kuličky následně opatrně zalijeme tvarohovou náplní a upečeme. Náplň vytvoříme smícháním 4 tvarohů (ne vaničkové), 125 g másla, 2 žloutků, 25 dkg cukru a 1 vanilkového pudinku v prášku. Nakonec zlehka vmícháme sníh ze 2 bílků. Pro vizuální efekt krájíme vždy v polovině kuličky.

### ▣ Tip k receptu

Těsto se při vytváření kuliček lepí, tak si ruce posypte cukrem.



## Ingredience

- 22 dkg polohrubé mouky
- 125 g másla
- 15 dkg cukru krystal
- 3 lžíce kakaa
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 4 balení tvarohu
- 125 g másla
- 2 vejíčka
- 25 g cukru
- 1 balení vanilkového pudinkového prášku

## Kategorie

Česká, Dezert