

Australská čokoládová buchta z červené řepy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Červená řepa 250 g
- Polohrubá mouka 180 g
- Cukr krupicový 250 g
- Kakao 75 g
- Vejce 3 ks
- Olej 200 ml
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Rum 1 dl
- Máslo - na vymazání formy 1 lžíce
- Kokos - strouhaný - na vysypání plechu 1 hrst

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Austrálie

Postup:

Celé bulvy červené řepy uvaříme ve vodě do měkka. Řepu oloupeme a nastrouháme na jemno (nebo pro pohodlné jako já i nahrubo). Uvařenou řepu lze také i rozmačkat na kaši. Pozor při přípravě řepa barví!

Předehřejeme si troubu na 180 °C.

Vymažeme máslem nebo olejem kulatý/hranatý plech, vysypeme kokosem nebo moukou. (Kokosem je to chutnější). Pokud pečeme muffiny, tak nemusíme mazat, ale vyložíme plech na muffins papírovými košíčky na pečení.

V míse promícháme suché suroviny (mouku, prášek do pečiva, kakao a oba cukry). V druhé míse lehce promícháme nastrouhanou uvařenou řepu s vajíčky a olejem. Já přilévám ještě asi deci českého

rumu.

Přimícháme postupně suché suroviny do mokrých, až nám vznikne mokré těžké a červené těsto. Nalijeme na plech a pečeme asi 50-60 minut. Nebo jestliže pečeme muffiny, tak lžící naplníme do plechu na muffins, vyjdou z toho asi 3 plechy po 6 muffinech. Pečou se kratší dobu asi jen 35-40 minut. Těsto nabude, ale ne moc, a na povrchu by mělo být popraskané.

Je to dost tmavá buchta, ale to jen díky barvě řepy, proto raději kontrolujte špejlí, ať se nespálí. Když pečete na kulatý plech slavnostnější verzi, tak buchtu polévám čokoládovou polevou z másla, cukru, rumu, kakaa a strouhaného kokosu. A ten rum určitě přidejte, dodá českou vůni.

Tento recept je z Austrálie, originálně se jmenuje chocolate beetroot cake/muffines. Můj australský přítel Paul tyto čokoládové muffins z řepy miluje, proto jsem se je naučila péct. Peču je ale v lehce zdravější verzi, kterou uvádím v závorkách.