

Tvarohové buchty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto:**

- Droždí čerstvé 1 kostka
- Cukr krupice 70 g
- Hladká mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mléko 200 ml
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Máslo - rozpuštěné 100 g

- **Náplň:**

- Vanilkový cukr 1 balíček
- Olej na potřetí 1 lžíce
- Cukr moučkový 150 g
- Tvaroh polotučný 250 g
- Vejce 1 ks
- Vanilkový pudink 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Hladkou mouku nasypeme do větší mísy. Uprostřed utvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí. Zасыпeme ho trochou cukru, zalijeme teplým mlékem a poprášíme moukou. Zakryjeme čistou utěrkou, postavíme na teplé místo a necháme vzejít kvásek.

Přidáme zbylý cukr, celé vejce, špetku soli, rozehřáté máslo a vanilkový cukr. Zpracujeme těsto, poprášíme ze všech stran moukou a opět zakryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout asi 1,5 hodiny.

Zatím připravíme tvarohovou náplň. Tvaroh ušleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem, pudinkovým práškem a vejcem.

Po vykynutí těsto propracujeme a rozdělíme na kousky o velikosti asi meruňky.

Jednotlivé kousky v dlani splácneme, naplníme zhruba 1 lžičkou tvarohové náplně, okraje pořádně přitiskneme a každý balíček namočíme do misky s olejem. Klademe vedle sebe na pekáč.

Buchty pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C, než pěkně zezlátnou. Hotové buchty posypeme moučkovým cukrem.

Poznámka:

TIP: Do náplně přidej strouhanou kůru z omytého citronu.