

Tvarohová buchta bez těsta I.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Polohrubá mouka 3 hrnek
- Krupicový cukr 1 hrnek
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Tvarohy v kostce 3 ks
- Vejce 3 ks
- Mléko 350 ml
- Rum 1 lžíce
- Máslo, pořádně vychlazené, nastrouhané 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mouku smíchejte s cukrem a s kypřicím práškem do pečiva. Tvarohy utřete s vejci, přidejte mléko a rum, dobře promíchejte a podle chuti oslaďte (spíš více). Plech nebo pekáček s vyšším okrajem o rozměrech asi 30 x 25 vymažte máslem, na dno nasypejte 2 hrníčky sypké směsi, navrch dejte tvarohovou směs, posypejte zbývající sypkou směsí, posypejte strouhaným máslem a pečte při 180°C, až se těsto odděluje od stěn pekáče. Po vytažení z trouby je buchta nadýchaná, po vychladnutí trochu spadne.