

Tvarohové buchty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- mouka hladká 1 ks
- mléko 200 ml
- hera 150 g
- vejce 1 ks
- droždí 1 kostka
- sůl 1 špetka
- cukr krupice 4 lžíce
- cukr vanilkový 1 ks

- **Nádivka**

- tvaroh 1 ks
- dle chuti rozinky 1 ks
- cukr krupice 2 lžíce
- cukr vanilkový 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku prosijeme a do důlku rozdrobíme droždí, které pocukrujeme, a dáme do tepla vykynout kvásek. Když vzejde, přidáme vejce, špetku soli, vanilkový cukr, heru a vlažné mléko. Vypracujeme těsto a necháme dokynout v teple.

Zatím připravíme nádivku: Smícháme měkký tvaroh, cukr, vanilkový cukr a rozinky. Aby byla nádivka správně vláčná, naředíme trochou mléka.

Troubu predehrejeme na 180 stupňů. Vykynuté těsto znovu propracujeme a tvoříme z něj placičky. Plníme je tvarohem, zabalíme do kuličky, potřeme rozehřátou herou a vkládáme do vymaštěného pekáčku s vyvýšeným okrajem. Jednotlivé buchty klademe vedle sebe. Dáme péci do předem vyhřáté trouby, pečeme asi 45 minut do zlatova.