

Jogurtová buchta s letním ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Polohrubá mouka 430 g
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Cukr krupice 160 g
- Smetanový bílý jogurt 200 g
- Olej 170 ml
- Vejce 2 ks

• NÁPLŇ

- Letní ovoce (maliny, broskve, jahody, borůvky) 450 g

• DROBENKA

- Hrubá mouka 3 lžíce
- Cukr krupice 2 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Mandlové lupínky na posypání 3 hrst
- Cukr moučka na posypání 0.5 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Polohrubou mouku promícháme s práškem do pečiva, přidáme cukr, jogurt, olej, vejce a vše promícháme v těsto. Velký plech vyložíme pečícím papírem, na který rovnoměrně rozetřeme těsto. Ovoce omyjeme, případně nakrájíme na menší kousky a rozložíme je na koláč.

Z hrubé mouky, cukru a másla připravíme drobenku, kterou nasypeme na ovoce. Nakonec koláč lehce posypeme mandlovými lupínky a pečeme v troubě při 180°C. Před podáváním jemně pocukrujeme.