

Tvarohová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka polohrubá 3 hrnek
- cukr krupice 2 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- tvaroh 3 ks
- mléko 1 hrnek
- vejce 3 ks
- trocha rozinky 1 ks
- trocha ořechy mleté 1 ks
- máslo 150 g
- tuk na vymazání formy 1 ks
- mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme mouku s hrnkem cukru krupice a kypřicím práškem a polovinu této směsi vsypeme na vymazaný a vysypaný plech.

Na ni dáme náplň připravenou smícháním tvarohů, vajec, mléka a hrnku cukru krupice (můžeme přidat i rozinky či ořechy). Dobře rozetřeme a na tvaroh nasypeme druhou část sypké směsi. Navrch dáme pokrájené kostky másla a pečeme při 160 °C.