

Zakázaná buchta II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 7 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Lískové ořechy (mleté) 100 g
- Kakao 2 lžíce
- Polohrubá mouka 250 g
- Jedlá soda 1 lžíce
- Salko 1 ks
- Máslo 1 ks
- Čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

TĚSTO:

7 celých vajec ušleháme s cukrem, pak přidáme mleté oříšky, kakao a nakonec mouku s jedlou sodou. Vše dobře promícháme a pečeme na středním stupni asi 15-25 minut.

KRÉM:

Salko v plechovce ponoříme do vody a vaříme asi 30-40 minut. Máslo vyšleháme ručním šlehačem do běla a vychladlé Salko postupně přidáváme a zašleháváme. Krém natřeme na upečený a vychladlý

korpus a polijeme rozpuštěnou čokoládovou polevou. Necháme 2-3 hodiny ztuhnout v lednici.