

Buchta z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mléko 500 ml
- cukr krupice 2 lžíce
- pudink vanilkový 1 ks
- těsto listové 2 ks
- kompot ovocný 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Předem si uvaříme vanilkový pudink a necháme ho zchladnout.

Na olejem vymazaný plech vyválíme 1 listové těsto. Poklademe na něj kompotové ovoce, poté zalijeme vanilkovým pudinkem a přikryjeme další vrstvou vyváleného listového těsta.

Všechno dáme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme do té doby, než je těsto pěkně zlatavé.

Poznámka:

Když je moučník připravený k podávání, můžeš ho ještě zlehka posypat moučkovým cukrem nebo ozdobit šlehačkou. Buchtu můžeš udělat i z jablečného kompotu, na závěr ji pak posypej cukrem smíchaným se skořicí.