

Černá buchta s povidly

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 16

- Kakao 2 lžíce
- Cukr krupice 400 g
- Švestková povidla 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Hladká mouka 500 g
- Mléko 500 ml
- Hera 200 g
- Cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vejce, změkklý tuk a cukr vyšleháme do světlé pěny. Přidáme povidla a znovu prošleháme. Pak střídavě vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a kakaem, vlijeme i vlažné mléko.

Tmavé těsto nalijeme do středně velkého plechu vyloženého pečícím papírem a povrch uhladíme.

Buchtou vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 25 - 30 minut na 175 °C. Špejlí vyzkoušíme, zda se těsto nelepí.

Před podáváním černou buchtu s povidly posypeme moučkovým cukrem.