

Jablková buchta s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 15

- Cukr krupice 1 hrnek
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 3 hrnek
- Jablkový kompot 1 ks
- Soda 1 lžíce
- Granko 5 lžíce
- Měkký tvaroh 2 ks
- Čokoládový jogurt 2 ks
- Jogurtová poleva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Jablkový kompot rozmixujeme i se šťávou. Vejce vyšleháme s cukrem do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kakaem, jedlou sodou a rozmixovaný kompot. Těsto vymícháme dohladka, vlijeme na středně velký plech vyložený pečícím papírem.

Jablkovou buchtu vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut na 175 °C.

Tvarohy smícháme s jogurty (Hollandia 200 g) a krém natřeme na vychladlou buchtu. Čokoládu zahřejeme podle návodu ve vodní lázni a buchtu cik-cak postříkáme. Vložíme do chladničky rozležet.

Jablkovou buchtu s krémem krájíme nahřátým nožem, aby se čokoláda nelámala.