

Jemná buchta s ananasem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 15

- Olej 10 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Hladká mouka 250 g
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 250 g
- Voda 10 lžíce
- Hrubá mouka 1 ks
- Ananas 1 plechovka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Všechny ingredience pokojové teploty si připravíme do mističek. Ananas necháme dobře okapat, nakrájíme na kostičky a obalíme v hrubé mouce. Samozřejmě můžeme použít jakékoli sezónní nebo kompotované ovoce.

Žloutky ušleháme s cukrem do světlé pěny. Za stálého šlehání postupně zašleháme olej a vodu.

Pak vmícháme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec zlehka ušlehaný sníh z bílků.

Těsto rozetřeme na středně velký plech vyložený pečícím papírem a poklademe ananasem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 20 - 30 minut na 175 °C do zlatova.

Vychladlou jemnou buchtu s ovocem pocukrujeme.