

Buchta z limonády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Vejce 3 ks
- Cukr moučka 300 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Olej 8 lžíce
- Limonáda 3 dl
- Kypřicí prášek do pečiva 1 ks
- Polohrubá mouka 450 g
- Granko 3 lžíce
- Rum 3 lžíce
- Máslo 100 g
- Cukr moučka 200 g
- Olej na vymazání 1 ks
- Mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce, olej a oba druhy cukru vyšleháme elektrickým šlehačem (5 minut) na hladký krém.

Potom přidáme na střídačku po troškách mouku smíchanou s práškem do pečiva a limonádu s příchutí pomeranče nebo citronu.

Nalijeme do vymazaného a vysypaného plechu a v předehřáté troubě pečeme asi 20 minut. Buchta zezlátne a kraje odstoupí od plechu.

Máslo utřeme s mletým cukrem, ovocným grankem (kakaem) a rumem (smetanový koňak nebo jahodový likér) na hladký krém a natřeme na ještě teplou buchtu.

Buchtu z limonády ozdobíme ovocným grankem.

V tomto případě jsem použila limonádu s příchutí pomeranče, meruňkové granko, jahodový likér a jahodové granko na posypání.