

Lehká tvarohová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 12

- Pudinkový prášek 2 ks
- Tvaroh 500 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 hrnek
- Cukr krupice 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 hrnek
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Olej 1 hrnek
- Kakao 2 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr moučka 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Nejdříve připravíme náplň důkladným promícháním všech surovin, nejlépe ručním elektrickým šlehačem.

Pak do misky dáme cukr a olej a ušleháme na hladkou hmotu. Do ní postupně zašleháme všechno ostatní.

Tvarohové těsto nalijeme na plech vyložený papírem na pečení, nejprve hnědé těsto. Na hnědé těsto nepravidelně rozlijeme tvarohovou náplň. Je řídká a z větší části těstem proteče dolů. Pak opačným koncem vařečky obě hmoty na plechu zlehka promícháme. Plech s tvarohovou buchtou vložíme do vyhřáté trouby a upečeme.

Lehkou tvarohovou buchtu necháme vychladnout a nakrájíme na kousky.