

Buchta s pudinkem a zakysanou smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Olej 1 dl
- Voda 1 dl
- Polohrubá mouka 20 g
- Cukr 20 g
- Mléko 500 ml
- Zakysaná smetana 500 g
- Vejce 4 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vanilkový pudinkový prášek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Smícháme vejce, cukr, polohrubou mouku, prášek do pečiva, olej a vodu a vše ušleháme. Těsto nalijeme na vymazaný a dobře vysypaný plech a dáme péct na asi 10 minut do vyhřáté trouby.

Mezitím si připravíme z mléka, pudinku a 2 lžící cukru hladký pudink. Když je pudink hotový občas ho zamícháme, aby nám neztuhl. Poté vyndáme hotové upečené těsto z trouby a nalijeme na něj pudink. Po celé délce jej rozetřeme. Na to dáme ještě 2 zakysané smetany a rozetřeme. A poté buď posypeme buchtu s pudinkem kakaem nebo skořicí.

Bucht s pudinkem a zakysanou smetanou necháme trochu ztuhnout a můžeme se do ní pustit. Zkoušela jsem i pocákat rozpuštěnou čokoládou a vanilkový pudink jsem zaměnila omylem za banánový a bylo to výborné.