

Vláčná kefírová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Vejce 1 ks
- Med 5 lžíce
- Olej 1 ks
- Kefír 1 ks
- Hladká mouka 250 g
- Holandské mléko 4 lžíce
- Cukr moučka 200 g
- Jedlá soda 2 lžička
- Čokoládová poleva 1 ks
- Višňová marmeláda 1 ks
- Oříšky 1 balení
- Rozinky 1 balení
- Mouka na vysypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V jedné misce smícháme všechny tekuté ingredience, ve druhé všechny suché a ty za stálého pomalého šlehání vsypáváme do tekuté hmoty. Podle chuti přidáme nasekané oříšky a rozinky. Poté, co dostaneme kompaktní hmotu, která má konzistenci takovou, že ji ještě lze z misky vylít, ale už se

ji ven moc nechce a musíme ji pomoci stěrkou, máme hotovo.

Těsto vlijeme do připraveného (vymazaného a vysypaného) pekáče. Kefírovou buchtu pečeme na cca 170 °C - střední teplota tak dlouho, až se nám ani uprostřed nelepí na špejli. Může to trvat trochu déle (záleží i na typu keфіru), ke konci je možno jí přikrýt alobalem, aby se nám nepřipálila.

Hotovou vláčnou keфіrovou buchtu prokrojíme uprostřed, potřeme pikantní marmeládou (výborná je višňová), navrchu polijeme čokoládou a keфіrovou buchtu máme tímto hotovou. Je to opravdu potěšení pro chuťové buňky.