

Pudinková buchta s BeBe

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 7

- Máslo 100 g
- Pudinkový prášek 2 ks
- Mléko 1 ks
- Bebe sušenky 1 ks
- Hořká čokoláda 1 ks
- Máslo 100 g
- Cukr krystal 6 lžíce
- Polohrubá mouka 6 lžíce
- Vejce 6 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Plech vyložíme pečícím papírem nebo vymažeme a vysypeme. Vejce s cukrem vyšleháme do pěny. Zašleháme mouku a v předehřáté troubě z něj upečeme piškot na připraveném plechu.

Mléko svaříme s pudinkem. Pudink nesladíme. Do ještě horkého pudinku vmícháme máslo. Pudinkový krém vlijeme na ještě horký upečený korpus.

Na krém naskládáme BeBe sušenky vedle sebe.

V kastrůlku rozpustíme čokoládu s máslem a polevou přelijeme celou pudinkovou buchtu.

Pudinkovou buchtu s BeBe necháme ztuhnout. Pak buchtu nakrájíme a můžeme podávat.