

Babiččina pudinková buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- hladké mouky 400 g
- tuku 250 g
- vejce 1 ks
- cukru 1 lžíce
- kypřicí prášek do pečiva 1 ks
- mléka 7 lžíce

- **Náplň**

- jablek (nastrouhané) 750 g
- cukru (krystal) 8 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- pudinkový prášek (vanilkový) 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ze surovin si zaděláme na těsto. Mléko přidáváme postupně, aby nebylo řídké ale tužší (budeme ho válet). Necháme ho potom v lednici tak 1/2 hodiny odpočinout. Mezitím si připravíme náplň. Jablka pocukrujeme, pustí tak šťávu. Pak přidáme pudinkový prášek a promícháme. Dáme na chvíli do lednice místo těsta. To si rozdělíme na dvě poloviny a vyválíme na dvě stejné placky tak, aby se vešly do formy (plech nebo dortová forma). Jeden plát dáme do vymazané a vysypané formy. Poklademe na

něj jablkovou náplň a na ni přiložíme díl druhý. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180- 200 °C asi 30-40 minut.