

Švédská tvarohová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **náplň**
- vejce 3 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- měkký tvaroh 1 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- rozinky 1 balíček
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- máslo na vymazání 1 ks
- **směs**
- prášek do pečiva 1 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr krupice 1 hrnek
- polohrubá mouka 3 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 12

Postup:

Polohrubou mouku smícháme s cukry, vanilkovým i krupicovým, a práškem do pečiva.

Tvaroh smícháme s vajíčkem, cukrem, rozinkami předem rozmočenými v horké vodě a vanilkovým

cukrem.

Na vysypaný vyšší plech nasypeme 2 hrníčky suché směsi, zalijeme je řídkou tvarohovou hmotou. Nahoru nasypeme zbytek suché směsi a poklademe plátky másla. Vše vložíme do středně vyhřáté trouby a upečeme dorůžova.

Švédskou tvarohovou buchtu necháme vychladnout a můžeme podávat.