

Vláčná kefirová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 250 g
- holandské kakao 4 lžíce
- vejce 1 ks
- med 5 lžíce
- cukr moučka 200 g
- jedlá soda 2 lžička
- olej 0.75 sklenice
- kefir 0.5 l
- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks
- **na potřetí**
- višňová marmeláda 1 ks
- **podle chuti**
- oříšky 1 ks
- rozinky 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

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 kefíru), ke konci je možno jí přikrýt alobalem, aby se nám nepřipálila.

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