

Úžasně rychlá tvarohová buchta s povidlím, chuť jako koláče, hned hotová

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

• TĚSTO

- hladká mouka 2 hrnek
- cukr 1 hrnek
- mléko pokojové teploty 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- vejce 2 ks
- prášek do pečiva 1 ks

• TVAROHOVÁ NÁPLŇ

- tvaroh 2 hrnek
- cukr 1 hrnek
- vanilkový cukr 1 ks
- vanilkový pudink 1 ks
- vejce 2 ks
- mléko 1 hrnek
- POVIDLA 0.5 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny přísady na těsto vyšleháme v míse - nejdříve vyšleháme vajíčka s cukrem, olej, mléko, nakonec přidáváme mouku promíchanou s práškem do pečiva.++++ V druhé míse si zpracujeme tekutější náplň- opět vše smícháme dohromady - tvarohy, cukr, pudink / prášek/, vejce a mléko (máme-li tvaroh ve vaničce, dáme trochu méně).

Uvedené suroviny jsou na menší plech, cca 36x32cm.

Na plech vyložený papírem vylijeme polovinu těsta, roztáhneme až do krajů. Na to vylijeme celou tvarohovou náplň jako druhou vrstvu. Povidla poklademe malou lžičkou do této náplně, tak, jako bychom kladli ovoce. Nakonec to celé zalijeme zbytkem těsta.

Dáme pozvolna péct do vyhřáté trouby na cca 160st dozlatova, je opravdu výborná a chutná podobně jako hanácké koláče.