

Trojbarevná buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 400 g
- Cukr moučka 200 g
- Hera 200 g
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Kakao 4 lžíce
- Polohrubá mouka 400 g
- Cukr moučka 200 g
- Vejce 3 ks
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Olej 0.5 sklenice
- Tvaroh 2 ks
- Vejce 2 ks
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Rozinky 3 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

200g moučkového cukru s herou vyšleháme, přidáme kakao, půlku prášku do pečiva, 400g mouky a trošku vody. Mícháme, aby těsto nebylo řídké. Vylijeme na vymazaný plech. Tvaroh, vajíčka 2, rozinky a cukr smícháme a rozprostřeme na kakaové těsto.

Cukr, žloutky 3, olej vyšleháme. Přidáme mouku, prášek do pečiva a trošku vody. Těsto by mělo být hustší. Nakonec zjemníme sněhem z bílků. Vlijeme na směs a pečeme na 170 stupňů doměkka.