

# Mramorová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Tmavá čokoláda 250 g
- Máslo 60 g
- Cukr krystal 120 g
- Vanilkový extrakt 2 lžička
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 80 g
- Plnotučný tvaroh 250 g
- Cukr krupice 50 g
- Najemno nastrouhaná kůra z pomeranče 2 lžíce
- Pomerančová šťáva 3 lžíce
- Kukuřičný škrob 1 lžička
- Vejce 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Metlou v míse utřeme tvaroh a cukr. Zašleháme kůru i šťávu z pomeranče, kukuřičný škrob a vajíčko. Ve vodní lázni rozpustíme máslo a čokoládu. Po vychladnutí vmícháme cukr a vanilkový extrakt. Přidáme rozšlehaná vejce s dvěma lžícemi studené vody. Pak vsypeme mouku a promícháme. Těsto dáme do formy vyložené pečícím papírem. Nahoru po lžících nepravidelně lžící nanese ochucený tvaroh a příborovým nožem opatrně promícháme, abychom vytvořili mramorový efekt. Pečeme v předehřáté troubě asi na 180 stupňů, půl hodiny, aby těsto uprostřed ztuhlo a na okrajích vyběhlo.