

Vanilková buchta s jahodovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: jinuska



Suroviny

Porce: 16

- máslo 200 g
- cukr 200 g
- vejce 4 ks
- hladká mouka 250 g
- kypřicí prášek 2 lžička
- mléko 2 lžíce
- vanilková esence 2 lžička
- středně velké jahody 4 ks
- moučkový cukr 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Troubu rozpalíme na 180. Pekáč vymažeme a vložíme pečící papír. Máslo, cukr, vejce, mouku s kypřicím práškem, mléko a vanilku dáme do misky a elektrickým šlehačem vypracujeme lehké a nadýchané těsto. Přesuneme ho do pekáče a uhladíme. Pečeme 35-40 minut. Necháme pět minut chladnout v pekáči pak ho přesuneme na mřížku. jahody promačkáme skrz síto do mísy přidáme moučkový cukr a šleháme dokud nebude poleva hladká, lesklá a bude se chytat na lžici. Poté buchtu potřeme polevou a počkáme dokud neztvrdne.