

Barevná cubuchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Prosátá hladká nebo polohrubá mouka 500 g
- Malé najemno nastrouhané cukety (i se slupkou) 320 g
- Krupicový cukr 300 g
- Vejce 2 ks
- Olej 1.25 dl
- Mléko 1.25 dl
- Prosátý kakaový prášek 1.5 lžíce
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy 1 ks
- **Krém**
- Měkký tvaroh 250 g
- Mléko 2.5 dl
- Moučkový cukr 150 g
- Změklé máslo 100 g
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balení
- Rum 2 lžíce
- **Poleva**
- Zakysaná smetana 400 g
- Hořká čokoláda 150 g
- Moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Mouku promícháme se solí a práškem do pečiva. Vejce vyšleháme s krupicovým cukrem, přimícháme olej, mouku se solí a práškem do pečiva, vymačkáme nastrouhané cukety a mléko. Polovinu těsta nalijeme do vymazaného a vysypaného pekáčku, do zbylého těsta přimícháme kakao, nalijeme ho na světlé těsto a vidličkou obě těsta lehce promícháme. Buchtu pečeme 25 minut při 180°C a necháme ji na mřížce vychladnout. Pudinkový prášek rozmícháme v mléce a 2 minuty povaříme. Hustou kaši necháme za častého míchání téměř vychladnout, pak do ní po částech vešleháme střídavě kousky másla, cukr, tvaroh, rum a krém a uložíme na 20 minut do chladničky. Vychladlý korpus vrátíme zpět do čistého pekáčku, potřeme ho na vrch připraveným krémem a po vychlazení ho potřeme zakysanou smetanou prošlehanou s cukrem a rozpuštěnou čokoládou. Buchtu necháme znovu vychladit a pak ji nakrájíme na kostky.