

Mlsná buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 200 g
- Cukr 300 g
- Olej 100 ml
- Voda 100 ml
- Vejce 4 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakaové pudinky 2 ks
- Kakao 1 lžička
- Mléko 750 ml
- Zakysaná smetana 2 ks
- Svařené Salko 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Šleháme žloutky, cukr (150 g), olej a postupně přišleháváme vlažnou vodu. Do ušlehaného vmícháme mouku s práškem do pečiva a nakonec sníh z bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný hluboký plech. Uvařený pudink z mléka, pudinkových prášků, kakaa a druhé poloviny cukru lijeme (lžící) na syrové těsto. Dáme péct do trouby vyhřáté na 200°C. Zakysanou smetanu smícháme se salkem a

polijeme touto směsí upečenou teplou buchtu. Dozdobíme a necháme vychladnout.