

Dvoubarevná meruňková buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 2 ks
- Olej 0.5 hrnek
- Mléko 2 hrnek
- Cukr krystal 1.5 hrnek
- Polohrubá mouka 2.5 hrnek
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Meruňky 9 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse rozšleháme celá vejce s cukrem a olejem. Přidáme mléko a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Rozšleháme na hladké řídké tekuté těsto. Polovinu těsta odlijeme a obarvíme kakaem. Hnědé těsto nalijeme na plech vyložený papírem na pečení (nebo vymazaný a vysypaný) a vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů. Zatím omyjeme a vypeckujeme meruňky. Po 10 minutách pečení vyjmeme plech z trouby. Na předpečené těsto naskládáme půlky meruněk a zalijeme světlým těstem. Vratíme plech do trouby, ztlumíme na 180 stupňů a dopečeme do mírného zezlátnutí povrchu, asi 30-35 minut.