

Pudinková buchta se smetanou, politá čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cukr krupice 1 hrnek
- Čokoláda 1 balení
- Mléko 750 ml
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Olej 0.5 hrnek
- Prášek do pečiva 1 ks
- Pudinkový prášek 1 ks
- Tuk 2 lžička
- Vejce 2 ks
- Zakysaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Uvaříme pudink dle chuti (banánový je výborný). Připravíme si piškotové těsto, které pečeme ve 160 stupňů vyhřáté troubě asi 15-20 minut. Do vychladlého pudinku přimícháme zakysanou smetanou a tuto směs nanese na vychladlé piškotové těsto. Rozehřejeme čokoládu ve vodní lázni s trochou másla a nanese na buchtu.