

Bratislavský kousek nebe



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 12

3357 kalorií , 1 g cukrů , 223 g tuků , 75 g bílkovin

Autor: Bája

Odkaz: <https://srecepty.cz/bratislavsky-kousek-nebe>

Příprava

Základní těsto vytvoříme tak, že smícháme vejce, cukr a vanilkový cukr a vyšleháme mixérem do lehké pěny. Poté přidáme olej, vodu, polohrubou mouku, prášek do pečiva a zase vyšleháme. Necháme odležet a zatím si vyložíme větší pekáč s vyšším okrajem pečícím papírem. Do něj vlijeme polovinu z vytvořeného těsta. Do druhé poloviny dáme kakao, zamícháme a vlijeme na pekáč "cik cak". Uděláme si klasický vanilkový pudink podle návodu na sáčku a když je hotový, tak ho ještě horký opět nalijeme na pekáč "cik cak". Poté dáme pekáč s ještě syrovou dobrůtkou do předem vyhřáté trouby na 200 °C na 20 - 25 minut (podle typu trouby a vlastních zkušeností). Když je buchta upečená, dáme ji tak na hodinu do lednice vychladnout, aby pudink ztuhnul. Mezitím si můžeme připravit zakysanou smetanu, kterou smícháme s cukrem (tj. moučkou, nechceme přeci, aby nám cukr křupal v zubech). Tu pak nanese na vychladlou buchtu a na závěr ještě posypeme skořicovým cukrem (nebo třeba jen skořicí).

Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 100 ml rostlinného oleje
- ✓ 200 ml vody
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 2 lžičky kakaa
- ✓ 1 sáček vanilkového pudinku
- ✓ 3 balení zakysané smetany
- ✓ 3 lžičky cukru moučky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 balení skořicového cukru

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Rychlovka, Rodina, Moučník, Svačinka



Tip k receptu

Můžete samozřejmě použít i jiný pudink, nejenom vanilkový. Každému podle chuti.

