

# Buchta s angreštovým pudinkem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

**2904** kalorií , **10 g** cukrů , **126 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/buchta-s-angrestovym-pudinkem>

## Příprava

Formu na pečení vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Do mísy nasypeme mouku, cukr, vanilkový cukr a prosátý prášek do pečiva s kakaem. Suroviny promícháme, přilijeme mléko, poté olej, zde si už můžeme pomoci elektrickým šlehačem. Těsto nalijeme do připravené formy, kterou vložíme do předehřáté trouby na 180°C a pečeme asi 30 minut. Angreštový kompot scedíme a šťávu dolijeme vodou do 500 ml. Polovinu angreštové šťávy dáme do hrnce a ve druhé polovině rozmícháme pudinkový prášek a škrob. Rozmíchaný pudink přilijeme k angreštu a od bodu varu za stálého míchání vaříme 1 - 2 minuty. Horkou angreštovou hmotu vylijeme na upečenou buchtu, povrch urovnáme a moučník necháme vychladnout.

### Tip k receptu

Pokud chceme mít těsto u moučníku nižší, tak těsto upečeme na plechu s vyšším okrajem. Na uvaření angreštového pudinku použijte 2 vanilkové pudinky a dle chuti osladíme.

## Ingredience

- 500 ml hladké mouky
- 250 ml krupicového cukru
- 125 ml slunečnicového oleje
- 250 ml mléka
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 lžička kakaa
- 1 vanilkový cukr
- 1 pudinkový prášek vanilkový
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 1 velký angreštový kompot

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

