

Buchta s krémem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

2306 kalorií , **1 g** cukrů , **128 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: petiska

Odkaz: <https://srecepty.cz/buchta-s-kremem>

Příprava

Vejce a cukr krupici vyšleháme, přidáme vodu, mouku s kypřícím práškem do pečiva. Dáme do vymazané a moukou vysypané formy a pečeme 30-40 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Mezitím uvaříme pudink dle návodu na obalu a za stálého míchání necháme vychladnout. Máslo utřeme s rumem a směs postupně přimícháváme do vystydnutého pudinku. Buchtu potřeme krémem a zdobíme dle vlastní fantazie.

Tip k receptu

Do krému můžeme přimíchat 2 lžíce kakaa a takto nám vznikne kakaový krém.

Ingredience

- 4 vejce
- 3/4 hrnečku cukru krupice
- 1 hrneček polohrubé mouky
- 4 lžíce teplé vody
- 1 lžičku kypřicího prášku do pečiva
- 1 pudink vanilkové příchuti
- 500 ml mléka
- 2 lžíce rumu
- 125 g másla
- 3 lžíce cukru moučky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník