

Buchta s tvarohem a kompotem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

2632 kalorií , **0 g** cukrů , **135 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/buchta-s-tvarohem-a-kompotem>

Příprava

Tvaroh vyšleháme s cukrem (3 lžíce), s celým kompotem a vanilkovým pudinkem. Vznikne nám řídká směs. Celá vejce vyšleháme s cukrem (150 g) do pěny a střídavě zašleháme mouku promíchanou s prosátým kypřicím práškem a vodou. Nakonec vmícháme rozpuštěnou vlažnou Heru. Těsto vylijeme na plech vyložený papírem na pečení a v pruzích těsně vedle sebe nalijeme řídký tvaroh. Pečeme 40-45 minut do růžova při 180 °C. Vychladlou buchtu nakrájíme a pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 250 g měkkého tvarohu ve fólii
- ✓ 3 lžíce cukru krupice
- ✓ 1 konzerva mandarinkového kompotu
- ✓ 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 150 g Hery
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 250 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

