

# Dvojbarevný bochník



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**4670** kalorií , **9 g** cukrů , **27 g** tuků , **112 g** bílkovin

**Autor:** oriestok

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dvojbarevny-bochnik>

## Příprava

Maslo vyšleháme so soľou, s kryštálovým a vanilkovým cukrom dopenista, potom po jednom zašľaháme vajcia. Pridáme oba druhy múky s práškom do pečiva a dobre premiešame. Prilejeme mlieko a vypracujeme hladké cesto. Tretinu odoberieme a odložíme nabok. Formu na biskupský chlebíček vymastíme a časť cesta do nej vylejeme. Do odloženého cesta preosejeme kakao a premiešame. Tmavým cestom prelejeme svetlé a navrch vylejeme zvyšok svetlého cesta. Stierkou alebo vidličkou niekoľkokrát prejdeme cestom až po dno, aby sme vytvorili mramorový efekt. Formu dáme do predhriatej rúry a pri teplote 160 stupňov Celzia pečieme dozlatista. Upečený bochník necháme vychladnúť a vyberieme z formy. Povrch posypeme práškovým cukrom a nakrájame na plátky.

## Ingredience

- ✓ 2 hrnečky hladké mouky
- ✓ 2 hrnečky hrubé mouky
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 250 g másla
- ✓ 1 hrneček cukru krystal
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 hrneček mléko
- ✓ 4 lžíce kakaa
- ✓ špetka soli
- ✓ 5 ks vajec

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Moučník