

HRK HRK buchta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 16

3047 kalorií , 0 g cukrů , 197 g tuků , 48 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/hrk-hrk-buchta>

Příprava

Smícháme mouku, cukr, olej, vejce a kypřicí prášek do pečiva. Vlijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme 15-20 minut v předehřáté troubě. Mezitím si připravíme krém. Ztužovač, šlehačku, pudink (bez vaření), ananas i šťávu z konzervy dáme do nádoby, uzavřeme víkem a hrkáme, dokud se nespojí v krém. Na upečený korpus namažeme připravený krém.



Tip k receptu

Krém můžeme připravit také za pomoci šlehače. Ale v tomto případě ovoce vmícháme až nakonec. Navrch krému můžeme pocákat rozpuštěnou čokoládu.



Ingredience

- ✓ 1,5 hrnečku polohrubé mouky
- ✓ 1 hrneček cukru krupice
- ✓ 1/2 hrnečku mléka
- ✓ 1/2 hrnečku rostlinného oleje
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 1 konzervu ananasu
- ✓ 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)
- ✓ 1 ztužovač šlehačky
- ✓ 1 instantní pudink

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Návštěva, Moučník