

Kynutá buchta s mandarinkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 10

3750 kalorií , **6 g** cukrů , **131 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Nejprve si opatrně rozpustíme Heru. Do mísy prosijeme mouku a cukr a promícháme s kvasnicemi. Přidáme vejce, sůl, mléko a rozpuštěnou prochladou Heru. Vypracujeme těsto, které necháme v teple asi 30 minut kynout. Mezitím si připravíme tvaroh a mandarinky. Smícháme vejce s cukrem, tvarohem, mlékem a škrobem. Vymažeme plech s vyšším okrajem, těsto rukou na něj rozmačkáme a potřeme tvarohem, na který rozložíme okapané hrozinky z kompotu. Příprava piškotu - vejce rozšleháme s cukry, přidáme olej a poté střídavě zašleháváme mléko, prosátou a promíchanou mouku s práškem do pečiva a škrobem. Velkou lžící těsto rovnoměrně rozlijeme po mandarinkách. Vložíme do předehřáté trouby a buchtu pečeme při 170°C asi 40 - 45 minut. Upečenou a prochladou buchtu bohatě pocukrujeme.

Ingredience

- Kynuté těsto: 300 g hladké mouky
- špetka soli
- 1 vejce
- 1 sušené kvasnice
- 150 ml mléka
- 80 g rozpuštěné Hery
- 60 g cukru krupice
- Na tvarohovou náplň: 2 tvarohy
- 1 vejce
- 5 lžic cukru
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 50 ml mléka
- Na piškot: 1 hrnek polohrubé mouky
- 20 g kukuřičného škrobu
- 1 vanilkový cukr
- 100 ml krupicového cukru
- 1 vejce
- 150 ml mléka
- 50 ml slunečnicového oleje
- 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- 2 mandarinkové kompoty
- moučkový cukr na posypání

Kategorie

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

