

Ořechová buchta s polevou a barevnou rýží



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **24**

5269 kalorií , **8 g** cukrů , **223 g** tuků , **101 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechova-buchta-s-polevou-a-barevnou-ryzi>

Příprava

Vejsce ušleháme s cukrem krystalem do pěny. Přidáme olej, mléko, mouku s kypřícím práškem do pečiva, rozemleté vlašské ořechy a vše důkladně zamícháme. Těsto rovnoměrně rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme 30-40 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Upečenou buchtu necháme vychladnout. Bílky, cukr moučku a citrónovou šťávu ušleháme do husté hmoty, kterou stejnoměrně rozetřeme na ořechovou buchtu. Nakonec buchtu posypeme barevnou rýží a dáme na 1 hodinu ztuhnout do lednice.

Ingredience

- 4 vejce
- 250 g polohrubé mouky
- 180 g cukru krystalu
- 200 g vlašských ořechů
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 200 ml mléka
- 330 g cukru moučky
- 3 vaječné bílky
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1/2 hrnečku cukrové rýže barevné

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně náročnější, Klasika,
Rodina, Moučník

