

Tvarohová buchta od babičky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 24

10131 kalorií , **10 g** cukrů , **447 g** tuků , **232 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohova-buchta-od-babicky>

Příprava

Z hladké mouky, 100 g másla, 50 g cukru moučky, droždí, mléka, vejce a soli si připravíme kynuté těsto (viz související recepty). Mezitím smícháme tvaroh, cukr krupici, rozinky a vše důkladně promícháme. Z polohrubé mouky, 500 g cukru moučky a 250 g másla si připravíme posypku (viz související recepty). Kynuté těsto si rozdělíme na 2 poloviny, které rozválíme na vymazané plechy. Těsto pomažeme roztopeným máslem a rovnoměrně rozetřeme 1/2 tvarohové hmoty, kterou posypeme 1/2 množství posypky. Nakonec buchty posypeme vanilkovým cukrem. Celý postup opakujeme s druhou polovinou těsta. Připravené buchty dáme péct na 35 minut do předem vyhřáté trouby na 180 °C.

Ingredience

- ✓ 500 g hladé mouky
- ✓ 30 g droždí (kvasnic)
- ✓ špetka soli
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 550 g cukru moučky
- ✓ 350 g másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 kg tučného tvarohu
- ✓ 300 g cukru krupice
- ✓ 1 balení rozinek
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 2 vanilkové cukry

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník