

Vařená čokoládová buchta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

3353 kalorií , **1 g** cukrů , **33 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/varena-cokoladova-buchta>

Příprava

V hrnci si rozpustíme heru, přidáme sklenici vody, 2 sklenice cukru a kakao. Za stálého míchání vaříme 5 minut. Z vychladlé uvařené hmoty odebereme 1 sklenici a do zbytku přidáme vanilkový cukr, vejce, polohrubou mouku a prášek do pečiva. Vše nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme v předehřáté troubě. Vychladlou buchtu polijeme odebranou čokoládovou hmotou, rozetřeme ji a na závěr buchtu posypeme kokosovou moučkou nebo drcenými ořechy či mandlemi.

Ingredience

- 1 Hera
- 1 sklenka vody
- 2 lžíce kakaa
- 1 vanilkový cukr
- 4 vejce
- 2 sklenky polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- kokosová moučka nebo drcené ořechy nebo mandle
- 2 sklenky moučkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

