

Tvarohová buchta s povidly

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Všechny přísady na těsto (1 hrnek Chlebové směsi bílé, 1 hrnek Směsi bílé, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 1/2 hrnku oleje a 2 vejce). Vyšleháme v míse. V druhé míse smícháme ingredience na tvarohovou náplň (2 tvarohy ve vaničce, 1/2 hrnku cukru, 1 vanilkový cukr, 1 vanilkový pudink (prášek), 2 vejce, necelá půlka hrnku mléka a citronová kůra).

Na plech vyložený pečícím papírem vylijeme polovinu těsta, polijeme tvarohovou náplní a na tvaroh poklademe lížící povidla. Nakonec zalijeme druhou polovinou těsta.

Pečeme na cca 160°C dozlatova, vychladlou buchtu pocukrujeme.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 370 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Bio Pudink vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 125 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 125 g
- **Krajanka tvaroh tradiční český 250 g** - 500 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

