

Buchta ala Toník

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

1. Těsto: smícháme 300g Doves Farm Směsi bílé, 130g másla, 100g cukru, 2 lžíce kakaa, půl prášku do pečiva, 1 vejce a 6 lžic mléka. nalijeme na plech vyložený pečícím papírem.
Nádivka: smícháme 3 tvarohy, 250g ml. cukru, 1 vanilková cukr, 1 uvařený vanilkový pudink dle návodu. Nádivku nalijeme na . těsto.
2. těsto: smícháme 3 žloutky, 200g cukru, 1dcl oleje, 6 lžic mléka, 200g Doves Farm Samokypřící směsi bílé a sníh ze 3 bílků. Dáme na nádivku a pečeme na 180°C.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 120 g
- **Cukr krystal** - 550 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 300 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 750 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 130 g
- **Vejce** - 200 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

