

Černá buchta

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 máslo
- 2 hořčičné sklenice krystalového cukru
- 1 sklenice vlažné vody
- 3 lžice kakaa; 2 sklenice polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 4 celá vejce
- kokos

Postup

Máslo rozpustíme do misky, přidáme krystalový cukr, vodu a kakao. Vše smícháme a odlijeme neplnou sklenici této hmoty. Do zbytku přidáme mouku, kypřicí prášek, vanilkový cukr a vejce. Zamícháme a pečeme na vymazaném a vysypaném plechu (nebo lépe když dáme na plech pečicí papír). Pečeme 30 až 40 minut dle typu trouby, v plynové troubě plamen stáhneme na polovinu, aby se těsto propeklo, ale nepřipálilo. Po upečení (když se již těsto nelepí na zkušební špejli), těsto vytáhneme z trouby, ihned polijeme zbytkem odložené hmoty a posypeme kokosem. Poznámka: Jako míru беру hořčičnou sklenici (asi 250 ml objemu).