

Třešňové buchty s drobenkou

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

525 g polohr.mouky
1bal sušeného droždí
200 g cukru
špetka soli
150 g másla
200 ml vl.mléka
250 g nízkot. tvarohu
1 van. pudink
2 žloutky
200 g třešní
1 bal. van,cukru

Postup

375g mouky smícháme s droždím, 75g cukru, soli, 75g másla a mlékem. Necháme vykynout. Vytvarujeme váleček a nakrájíme na 8-10 kousků. Z každého vytvarujeme kouli. Klademe vedle sebe do vymazané formy ve tvaru věnce, do středu každé koule uděláme důlek.

Troubu na 200st.

Na náplň smícháme tvaroh s pudinkem v prášku, cukrem a žloutky. Hmotou naplníme důlky a poklademe vypeckované třešně.

Ze zbylého másla, van. cukru, cukru a mouky vypracujeme drobenku a posypeme koláč. Pečeme na střední liště 40 minut.