

Buchta ``oliř prst``

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

5 vajec

150 g mletého cukru

5 lžic Studené vody

100 g hladké výběrové mouky

1 lžice kakaa

1 kypřicí prášek do pečiva

Suroviny na nádivku:

1 l mléka

4 lžice hladké mouky

5 vajec

200 g cukru písek

1 vanilkový cukr

200 g krystalového cukru

kakao na posypání - nebo strouhanou čokoládu.

250 g másla

Postup

5 žloutků a 150g mletého cukru promícháme, přidáme 5 lžic studené vody, 100g hladké výběrové mouky, 1 kypřicí prášek do pečiva vše smícháme a do těsta vmícháme sníh z 5 bílků a dáme péci do středně vyhřáté trouby na 8-12 minut.

Nádivka:

Z 1 l mléka, 4 lžic hladké mouky a 5ti žloutků uvaříme hustou kaši. Do vychladlé kaše zamícháme 250g másla, 200g cukru, 1 vanilkový cukr a dobře ušleháme.

Nádivku dáme na upečenou buchtu a na nádivku dáme sníh z 5ti bílků a 200g krystalového cukru který zhotovíme nad parou šleháním el. Šlehačem po dobu 8mi minut.

Hotovou buchtu posypeme kakaem nebo strouhanou čokoládou.