

Pomerančovo-citronová buchta s čokoládou

Ingredience:

300g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
250 cukru krystal
4ks vejce
1ks vanilkový cukr
1dl vody
1 dl rozpuštěného másla
šťáva z 1 citronu
1 pomeranč
1,5 lžičky citronové kůry
1 tabulka čokolády



Postup přípravy

Žloutky ušleháme s cukrem a vanilkovým cukrem. Poté přidáme vodu, olej, mouku, kypřicí prášek, citronovou kůru, šťávu z citronu a rádně prošleháme. Zvlášť si vyšleháme sníh z bílků a opatrně již ručně vmícháme do směsi.

1/2 hotové směsi nalijeme do dortové formy, přidáme na malé kousky rozkrájený pomeranč a poházíme polámanou čokoládu. Nakonec přelijeme druhou polovinou směsi.

Dáme do předehřáté trouby na 180°C, pečeme cca 30 minut (jakmile je se těsto na špejli nelepí, vyndat z trouby).

Dobrou chuť



<https://www.toprecepty.cz/recept/17459-pomerancovo-citronova-buchta-s-cokoladou/>