

Tvarohová buchta s mandarinkami

Ingredience

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru
- ½ hrnku másla
- 1 hrnek mléka
- 1 vejce
- 1 prášek do pečiva

- 1 lžíc kaka
- 2 lžíc mléka

Tvarohová náplň

- 250g tvarohu
- 2 vejce
- 1 vanilkový cukr
- asi 3 lžíc cukru krupice
- 150 ml mléka
- 1 vanilkový pudink (prášek)

- 2 mandarinky

Postup

Plech vymažeme máslem a vysypeme moukou. Zapneme troubu. Smícháme všechny suroviny na těsto kromě kaka a 2 lžic mléka. 2/3 těsta nalijeme do pekáče. Tvaroh s dalšími ingrediencemi zamícháme šlehačem a nalijeme na těsto. Poklademe ovocem, např. na čtvrtiny rozkrájenými mandarinkami. Do zbytku těsta zamícháme kakao a mléko a nalijeme na ovoce.

Pečeme při 180 stupních asi 30 minut, dokud vytažená špejle není čistá.

Dobrou chuť.

