

Tvarohová buchta s jablky

Nenapadá mě, jak bych tuto buchtu okomentovala. Je to prostě tvarohová mňamka. :-) Ovoce si můžete přidat jakékoliv, my máme stále vlastní jablka, takže je dávám všude. A připravená je taky rychle, jen to pečení trvá trošku déle.

Suroviny:

1 kg vaničkového nízkotučného tvarohu

90 g změkklého másla

150 g moučkového cukru

2 vanilkové cukry

4 vejce

5 PL hrubé mouky

1 prášek do pečiva

2-3 jablka (nebo jiné ovoce).



Postup:

Z bílků si ušleháme sníh.

Tvaroh, moučkový cukr, vanilkové cukry, žloutky a máslo vymícháme (já jsem použila šlehač). Do vymíchané hmoty přidáme prášek do pečiva a hrubou mouku a promícháme (opět jsem šlehala).

Nakonec opatrně přimícháme sníh z bílků (raději už ručně).

Hotové těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a poskládáme na něj jablka.

Pečeme do růžova asi 40 minut při 185 stupních



<http://kivibloguje.blogspot.cz/2012/03/tvarohova-buchta-s-jablky.html>