



Recepty

Jahodovo-tvarohová buchta s piškotovou drobenkou



3.0

0 hodnocení



Dezerty



60 min

Budete potřebovat

Postup přípravy receptu

První české jahody jsou už pomalu tady, stejně jako teplé dny a chuť péct ovocné koláče a buchty. Od tohoto receptu nečekejte nic jiného než to, že jeho příprava opět spadá mezi náš oblíbený BUCHTA EXPRESS.

Jednoduché lité těsto jsem tentokrát osladila kokosovým cukrem, protože jsem zrovna jiný neměla — ale skoro jako by to byl záměr. Jeho specifická chuť se totiž do buchty perfektně hodí. Klidně ale použijte i třtinový nebo klasický cukr.

Pro extra vláčnost je v těstě celá vanička tvarohu. Nečekaná vrstva z kapsičky Hamánek dodá buchtě ještě víc vláčnosti a krásně podpoří chuť tvarohu i čerstvých jahod. Piškotová drobenka je hotová lusknutím prstu — stačí všechno dát do nožového mixéru a je hotovo.

Takže druhá vlna seriálu BUCHTA EXPRESS?

Ingredience (do obdélníkové koláčové formy nebo menšího plechu 34x24 cm)

Těsto

- 3 vejce
- 140 g třtinového nebo kokosového cukru
- 1 vanilkový cukr
- vanilka (extrakt nebo pasta)
- 165 g másla, rozpuštěného a zchlazeného
- 250 g odtučněného tvarohu
- 90–100 ml mléka
- 300 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- špetka soli

- 1 kapsička Hamánek Jahoda s tvarohem
- 250–300 g čerstvých jahod

Piškotová drobenka

- 120 g špaldových piškotů Hamánek
- 45–50 g másla
- hrst mandlí
- 1 lžíce cukru

Postup

- 1 Vejce, tvaroh a mléko si vyndejte předem z lednice, aby se ohřály na pokojovou teplotu.
- 2 Troubu předehřejte na 170-175 °C. Formu vymažte máslem a vysypte moukou.
- 3 Jahody důkladně omyjte, osušte a nakrájejte na silné plátky nebo poloviny.
- 4 V míse metličkou promíchejte vejce, cukr a vanilku.
- 5 Přilijte rozpuštěné zchladlé máslo, přidejte tvaroh, mléko a promíchejte.
- 6 Nakonec přisypte mouku, prášek do pečiva a špetku soli. Krátce promíchejte do hladkého těsta. Těsto se nesmí přešlehat.
- 7 Těsto rozetřete do formy.

- 8 Na povrch dejte kapičku Hamánek Jahoda s tvarohem a lehce rozetřete.
- 9 Jahody rozložte rovnoměrně na jahodovo-tvarohovou vrstvu.
- 10 Piškoty rozmixujte spolu se změklým máslem, mandlemi a cukrem a nasypete na jahody jako poslední vrstvu.
- 11 Pečte přibližně 35 minut dozlatova. Střed by měl být pevný a drobenka lehce křupavá.

TIP: Mimořádně tuhle buchtu si můžete připravit i třeba v meruňkové nebo borůvkové verzi.