

NajPečenie



České kysnuté buchty

Prevoňajte svoju domácnosť vôňou vynikajúcich kysnutých buchiet s tromi rôznymi náplňami...



Potrebuje:

100 g	Helia
500 g	múka polohrubá
4 lyžica	cukor kryštálový
50 g	cukor práškový
25 g	droždie
350 g	tvaroh - pasírovaný
3 lyžička	puding vanilkový
1 ks	vanilínový cukor
100 g	mak mletý
	slivkový lekvár
1/2 ks	citrón
400 ml	mlieko
2 ks	vajcia
1/2 lyžička	soľ

Postup:

Príprava kysnutého cesta:

Zmiešame dohromady múku, 4 lyžice kryštálového cukru, 1 žĺtko, 1 lyžičku citrónovej šťavy (alebo citrónovú arómu), 1/2 lyžičky soli, vanilínový cukor, droždie a prilejeme 50 g rozpustenej Helie a 300 ml vlažného mlieka. Elektrickým hnetáčom dobre prepracujeme. Cesto trochu posypeme múkou, prikryjeme utierkou a dáme na teplé miesto vykysnúť.

Pri príprave v domácej pekárničke dáme všetky suroviny do pekárničky, zapneme program CESTO a necháme vykysnúť.

Príprava tvarohovej náplne:

Tvarohovú náplň si pripravíme tesne pred spracovaním buchiet, lebo tam bude sneh z bielkov. Pripravíme ju tak, že 1 žĺtok, tvaroh, 3 lyžičky vanilkového pudिंगového prášku rozmiešame a osladíme cukrom podľa chuti. Nakoniec vymiešame sneh z 2 bielkov a primiešame k tvarohovej náplni. Môžeme pridať hrozienka.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 - 170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Príprava makovej náplne:

Asi 100 g mletého maku povaríme s trochou mlieka, dochutíme cukrom, citrónovou kôrou alebo citrónovou arómou. Môžeme do toho pridať aj trochu slivkového lekváru alebo trochu pravého horkého kakaa.

Dobre vykysnuté cesto si rozdelíme na veľké kúsky, podľa toho aké veľké buchty chceme mať. Kúsky cesta vyvaľkáme na múkou posypanej doske, alebo rozťahujeme prstami. Do každej buchty dáme plnku (tvarohovú alebo makovú alebo len slivkový lekvár) a cesto uzavrieme.

Ukladáme do Heliou vymasteného pekáča, spojom dolu a každú buchty ešte potierame Heliou, aby sa k sebe neprilepili. Nakoniec všetky buchty omastíme aj zhora.

Pečieme v predhriatej rúre na 170 °C asi 5 minút a potom znížime na 150-160 °C. Počas pečenia si môžeme na vrch buchiet dať alobal. Pečieme cca 30 – 35 minút.

Hotové buchty vyklopíme na dosku a necháme trochu vychladnúť. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom. Buchty sú mäkkučké aj na druhý deň.