

# NajPečenie



## Talianská veľkonočná buchtička

Veľkonočná dobrota ako z Talianska rozvoní váš byt.



### Potrebuje:

<b>3 ks</b>	vajíce
<b>400 g</b>	múka hladká
<b>300 g</b>	cukor práškový
<b>120 g</b>	maslo
<b>1 bal.</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>400 g</b>	tvaroh
<b>150 g</b>	čokoláda horká
<b>100 g</b>	ovocie (kandizované)
<b>100 g</b>	Marmeláda (pomarančová)
<b>1 štipka</b>	soľ
<b>100 g</b>	mandľové lupienky

### Postup:

Z uvedených ingrediencií spracujeme cesto a dáme odpočinúť do chladničky minimálne 1 hodinu. Potom ho rozdelíme na 2 polovice. 1 polovicu vyvalkáme a dáme do vyššieho pekáča alebo plechu o rozmeroch 25 cm na 35 cm. Miesto vymastenia formy používam papier na pečenie, priamo na ňom môžete cesto krásne vyváľať a ľahko preniesť do plechu. Cesto musí presahovať dno (najlepšie keď vytvorí okraje na plechu), pretože potom budeme spájať spodnú a vrchnú časť.

Kandizované ovocie nakrájame na malé kúsky (alebo priamo kúpime nakrájané), taktiež nakrájame na kúsky aj čokoládu a vymiešame spolu s tvarohom a marmeládou. Náplň natrieme na cesto. Vyvalkáme druhú polovicu cesta a tou prikryjeme náplň a spojíme okraje oboch ciest (na val'kaní hornej vrstvy opäť použijete papier na pečenie, potom stačí cesto prevrátiť rovno na náplň a papier zlúpnúť). Na hornú vrstvu potrieme vajíčko a rovnomerne rozložíme mandle. Rúru zohrejeme na 220 °C, po vložení buchty znížime na 200 °C a pečieme 25-30 minút.

Celkový čas prípravy: **15 min.**

Čas pečenia: **30 min.**

Teplota pečenia: **200 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

*NajPečenie*