

BUCHTA VYSOČINA

Vlastně ani nevím, proč se u nás v rodině tato pudinková buchta se zakysanou smetanou nazývá Vysočina. Možná proto, že má vlnitý povrch, anebo je to možná prostě rodinný název podle místa našeho bydliště :-)

Suroviny na pekáček o velikosti cca 20 x 30 cm

na těsto

- 4 vejce
- špetka soli
- 150 g cukru krupice
- 100 ml oleje
- 100 ml mléka
- 200 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- olej na vymazání
a polohrubá mouka
na vysypání pekáčku

na pudink navrch těsta

- 500 ml mléka
- 2 lžičce cukru krupice
- 1 vanilkový pudink v sáčku

na závěrečné potřetí

- 400 g zakysané smetany
- 2 vanilkové cukry
- na posypání skořice, kakao,
Granko...

Postup

Vanilkový pudink si uvaříme podle návodu přidáním 500 ml mléka a 2 lžic vanilkového cukru. Hotový jej necháme zatím v hrnci vychladnout.

Připravíme si těsto. Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Bílky vyšleháme se špetkou soli na tuhý sníh a odložíme stranou. Ke žloutkům přisypeme cukr a vyšleháme do světlé pěny. Přilijeme olej a mléko a zašleháme, poté přisypeme mouku smíchanou s kypřicím práškem. Vše opět prošleháme. Nakonec už jen lehce vmícháme sníh z bílků.

Těsto vlijeme do vymazaného a vysypaného pekáčku o velikosti cca 20 x 30 cm. Lžící na něj po celé ploše cikcak nakapeme uvařený pudink. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C. Pokud by se nám během pečení zdálo, že buchta příliš rychle hnědne, stáhneme troubu na 160 °C a dopékáme pozvolna. Celkově pečeme asi 35 minut do lehkého zhnědnutí.

Po vytažení z trouby ještě teplou buchtu potřeme zakysanou smetanou smíchanou se dvěma vanilkovými cukry. Já ji nakonec ještě moc ráda lehce sypu skořicí.

TIP 1: Buchta je výborná i s jiným pudinkem, například s banánovým či karamelovým.

TIP 2: Buchtu nemusíte sypat skořicí, můžete ji nechat pouze potřenou zakysanou smetanou nebo ji posypat třeba Grankem či kakaem.

