

Božská buchta

Hanka Bauerová

Ingredience

těsto

- žloutek — 5
- cukr moučka — 250 g
- cukr vanilkový — 1
- olej — 1 dl
- voda — 1 dl
- mouka polohrubá — 250 g
- prášek do pečiva — 1
- sníh z 5 bílků

pudink

- 2 čokoládové pudinky
- mléko — 1 l
- trocha cukru
- 500 ml zakys. smetana
- smetana
- 2 vanilkové
- cukry

náplň

- 2 šlehačky
- v prášku
- mléko — 3 dl

Postup

Těsto nalijeme na vyšší vymazaný a vysypaný plech, na něj rozvrstvíme vychlazený pudink a dáme péci při 180 st.C. Šlehačky v prášku ušleháme s mlékem, přidáme zakysanou smetanu, vanilkové cukry a tuto hmotu nalijeme na upečené, vychlazené těsto. Posypeme čokoládovými hoblinami a dáme přes noc ztuhnout.