

Buchta ananasová

Hanka Bauerová

Ingredience

Těsto

- mouka hladká — 2 hrnek
- cukr krupice — 0,75 hrnek
- prášek do pečiva — 0,5
- kakao dle chuti
- 2 hrsti mletých ořechů
- menší plechovka (cca 420 g) ananasového kompotu rozsekaného na kousky i se šťávou
- vejce — 2
- 2 lžičky sody
- rum

krém

- máslo — 70 g
- 1 pomazánkové máslo
- méně než půl hrnku cukru
- 1 lžička vanilkového pudinkového prášku

Postup

Smícháme všechny ingredience na těsto a pečeme 20 minut při 180 st.C. Teplé těsto propícháme vidličkou a pokapeme rumem. Odstavíme, aby chladl a uděláme krém. Máslo rozpustíme, vmícháme zbylé ingredience a nalijeme na piškot. Na závěr posypeme sekanými oříšky.