

Buchta z Jižní Moravy

Janička Drejnarová

Ingredience

Těsto

- cukr — 20–25 dkg
- mouka polohrubá — 40 dkg
- vejce — 4
- cukr vanilkový — 1
- 2 lžičky sody nebo prdope
- kakao — 2 lžíce
- 1 dcl sádla
- měkký kompot (meruňky, jahody, angrešt)

krém

- máslo — 8 dkg
- cukr — 15 dkg
- trocha rumu
- trocha kakaa

Postup

Všechny ingredience na těsto smícháme a nalijeme do vymazaného a strouhankou vysypaného plechu. Pečeme asi při 180 st. C. Potřeme krémem a ten ještě můžeme posypat strouhanými ořechy nebo kokosem.