

Ovocný koláč

přísady:

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek cukru moučky

1 hrnek mléka

1/2 hrnek oleje

1 balíček vanilkového cukru

1 balíček prášku do pečiva

1 vejce

ovoce podle sezóny

drobenka:

15 dkg hladké mouky

15 dkg cukru moučky

12 dkg rozpuštěného másla

15 dkg mletých mandlí (nemusí být, já jsem tam mandle nedával)

1 špetka soli

1 špetka skořice

Příprava těsta: Všechny přísady promícháme a zpracujeme na hladké těsto

Vytřený a moukou vysypaný plech naplníte těstem, pokryjte ovocem a posypejte drobenkou

Poté se peče při 170 °C přibližně 20-30 minut.

Hrníčková buchta s tvarohem a margotkou nebo s čoko kousky

přísady:

2 hrnky polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

1 hrnek cukru

1 hrnek mléka

3/4 hrnku oleje

1 vanilkový cukr

2 vejce

2 polévkové lžíce kakaa

tvarohová náplň:

3 tvarohy (kostky, ne ve vaničce)

2 vejce

1 hrnek mléka

1 hrnek cukru

1 vanilkový cukr

1 vanilkový pudink- prášek

na posyp:

margotka nebo čokoláda

Postup přípravy: Přísady na těsto smícháme postupně cukr + vejce atd. a nalijeme na plech.

Přísady na tvarohovou náplň ušleháme a nalijeme na těsto.

Postrouháme margotkou nebo čokoládou a dáme péct do vyhřáté trouby na 170°C cca 50 minut (podle trouby)

Rychlá a bezvadně vláčná buchta

Koláč z kysaného mléka

přísady:

2 celé vejce

1/2 kg krystalového cukru

5 lžíc oleje

2 lžíce kakaa

2 lžíce marmelády

2 vanilínové cukry

1/2 l kysaného mléka

25 dkg hladké mouky

25 dkg hrubé mouky

1 lžička jedlé sody

1 balíček prášku do pečiva

Postup přípravy: Dvě celá vejce utřeme s krystalovým a vanilínovým cukrem. Přidáme olej, kakao a marmeládu. Vše smícháme, přidáme kysané mléko, hladkou a hrubou mouku, jedlou sodu a prášek do pečiva. Těsto vylejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Ve vyhřáté troubě upečeme. Upečený moučník polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme šlehačkou.