

# Proteinová tvarohová buchta



25. 10. 2021

Recept je vhodný pro: [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Přinášíme vám nový recept na rychlou a výborná buchtu nejen k odpolední svačině. Tento recept oceníte díky jeho rychlosti, navíc je ideální volbou do krabičky, kterou můžete vzít kamkoliv s sebou. A to stojí za zkoušku :-)

Co potřebujete (6 porcí):

- 3 ks vejce
- 1 balení [Prodietix proteinový krém s příchutí vanilky](#)
- 3 tabletky stévie
- 2 kelímky nízkotučného tvarohu
- 3 lžičce holandského kakaa

## Jak na to:

- 1.** Troubu si předehřejeme na 180 °C.
- 2.** Oba tvarohy vyndáme do misky a postupně do nich šlehačem zašleháme rozklepnutá vejce, sladidlo a [Prodietix vanilkový krém](#) (v prášku).
- 3.** Dortovou formu vyložíme pečícím papírem.
- 4.** Do připravené formy nalijeme půlku těsta, do zbylé poloviny přidáme holandské kakao.
- 5.** Kakaovou část těsta lejeme do světlé cik cak, aby byla buchta hezky dvoubarevná.
- 6.** Buchtu pečeme na 180 °C 20 minut. Poté stáhneme na 150 °C a dopékáme ještě cca 30 minut.

**7.** Při podávání můžete buchtu ozdobit 100 g ovoce.