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 lžíce 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.