

OVOCNÁ BUCHTA – piškot, kiwi, želatina

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Piškot:

- 1 hrnek cukr krupice
- 2 hrnky polohrubá mouka
- 1 hrnek mléko
- 1 vejce – z bílku snít
- 3 lžice oleje
- 1 prášek do pečiva

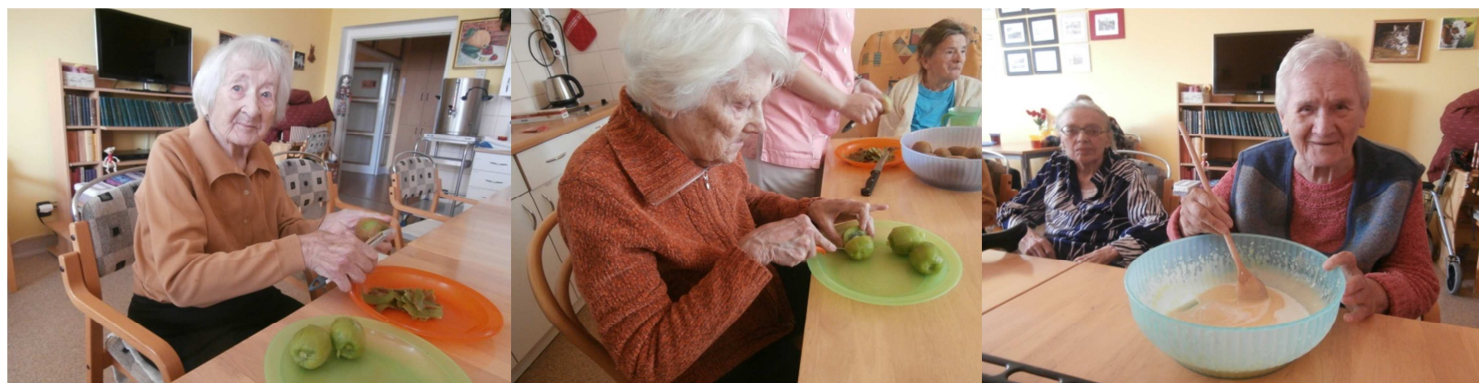
Náplň:

- Kiwi
- 2ks vanilkový pudink – uvařit dle návodu (mléko, cukr)

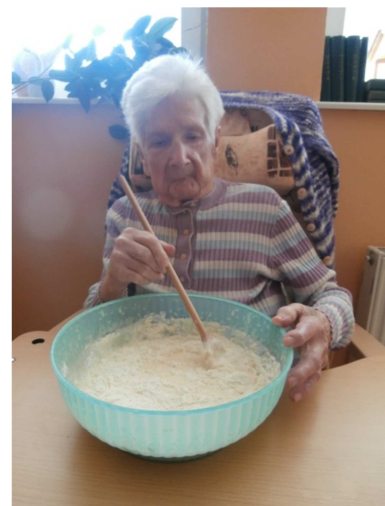
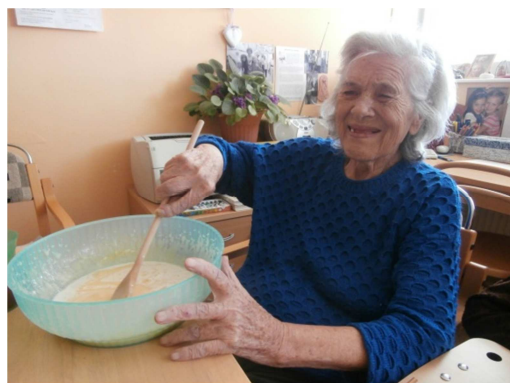
- 2ks Želé dortové – červené



POSTUP:



Oloupeme a nakrájíme kiwi na kolečka. Všechny suroviny na piškot smícháme, nakonec zlehka vmícháme snít.



Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme při 180°C dozlatova.



Dle návodu si uvaříme pudink a dortové želé.



Uvařený pudink rozetřeme na vychladlý piškot, poklademe kolečka kiwi a zalijeme červeným dortovým želé. Necháme ztuhnout v chladu a můžeme podávat.



Umyjeme si nádobí.



Buchta všem velice chutnala.