Rychlá karobová buchta s jablky a bez přidání mouky

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/rychla-karobova-buchta-s-jablky-a-bez-pridani-mouky.html

Karobová buchta chutná po čokoládě, voní karamelem a první ochutnání vám vyrazí dech. Nebudete věřit, že je připravená z pár poměrně levných surovin. Překvapte své okolí karobovou buchtou.

Když jsem psala článek o karobu, říkala jsem si, že z něj musím něco připravit a vyzkoušet, jak vlastně chutná při pečení. Teď už to vím, chutná jako kvalitní čokoláda. A jak skvěle při pečení voní.

Karobová buchta s jablky je absolutně bezlepková.

Buchtu směle mohou jíst i lidé s intolerancí na lepek, protože v buchtě není přítomná žádná mouka.

Na přípravu karobové buchty budeme potřebovat

- 3 středně velká vajíčka
- 300 g jablek-oloupaných a bez jadřinců
- 30 g karobového prášku
- 50 ml rostlinného oleje
- 50 g vlažného mléka
- 1 sáček vanilkového pudinku (37 g)
- 13 g bramborového škrobu
- 1 čajovou lžičku sody bikarbony
- 1-2 polévkové lžíce krupicového cukru
- Špetku soli
- Cukr na dozdobení
- Lístky máty
- Bobulové ovoce dle vaší volby (lze i bez)

Dále potřebujeme

- Pekáč 30 x 20 cm (vnitřní rozměr)
- Tuk na vymazání pekáče
- Hrubou mouku na vysypání pekáče

Postup přípravy rychlé karobové buchty

Pekáč vymažeme a vysypeme hrubou moukou. Troubu zapneme na 170°C.

Oloupaná jablíčka nastrouháme najemno nebo je vložíme do sekáčku a necháme z nich udělat téměř kaši. Záleží jen na vás, jakou variantu zvolíte.



Suroviny na karobovou buchtu
Zdroj:Marcela Hackerová

Do mísy robotu rozklepneme všechna připravená vajíčka, přidáme špetku soli a necháme je vyšlehat. Můžeme samozřejmě použít metlu nebo ruční šlehač. Každý si zvolí postup podle svého.

Do rozšlehaných vajec přidáme nastrouhaná nebo rozmixovaná jablka, přilijeme olej a vlažné mléko a necháme prošlehat.

Jako poslední, postupně, přisypáváme sáček s vanilkovým pudinkem, bramborový škrob, krupicový cukr, karobový prášek a vrchovatou lžičku sody bikarbony.

Vše pomalu promícháme a nalijeme do připraveného pekáče.



Těsto na karobovou buchtu před pečením
Zdroj:Marcela Hackerová

Pekáč vložíme do vyhřáté trouby na 170 °C a pečeme 25 minut.

Buchtu krájíme na čtverce, posypeme moučkovým cukrem a dozdobíme bobulovým ovocem i mátovými lístky.

Na talířek lze přidat vaječný koňak či topping dle vlastní chuti nebo rozpuštěnou čokoládu.

Kdo má rád zákusky s krémem, překrojí karobovou buchtu v polovině. Jednu polovinu namaže krémem dle vlastní volby a druhou polovinu upečené buchty položí na krém.

Každý ukrojený kousek lze pak dozdobit kopečkem krému nebo šlehačky.