Recept na buchtu s jahodami (ovocem) podle mojí maminky

https://varimesmarcelou.cz/recept-na-buchtu-s-jahodami-ovocem-podle-moji-maminky

Sladké pokušení s jahodami v srnčím hřbetu. On to recept mojí maminky už vlastně není. Celý jsem ho přepracovala z toho důvodu, že těsto obsahovalo olej a proti tomu moje zažívání protestuje. Jahodová buchta je výborná, příprava těsta je jednoduchá a místo jahod lze použít jakékoli ovoce.

Maminka ji pekla na plechu a použila polovinu mouky hrubé. Neváţila, ale měřila. Do těsta použila olej, ale moje zažívání olej netoleruje. Nahradila jsem ho rozpuštěnou Herou či rozpuštěným máslem. Na dozdobení používala klasickou drobenku a já mám raději čokoládu s mandlemi.

Na přípravu buchty s jahodami (ovocem) budeme potřebovat

Na těsto

- 370 g mouky polohrubé
- 200 g krupicového cukru
- 8 g prášku do pečiva
- 1 špetku soli
- 250 ml mléka vlažného
- 125 g rozpuštěné Hery vlažné (ne horké)
- 1 celé vejce
- 14 větších jahod nebo 28 menších jahod
- Tuk na vymazání formy
- Hrubou mouku na vysypání formy
- 2 formy „srnčí hřbet“

Na dozdobení

- 10 g hořké čokolády
- 1 čajovou lžičku smetany o obsahu minimálně 30 % tuku
- Menší a pevnější sáček (třeba ten na zamrazování potravin)
- 1 polévkovou lžíci nasekaných mandlí

Pečeme na 190 °C po dobu 35-40 minut.

Postup přípravy buchty s jahodami

Obě formy pečlivě vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Sypké suroviny (mouku, krupicový cukr, špetku soli a prosátý prášek do pečiva) smícháme dohromady. Směs budeme postupně, po lžících, přidávat do tekuté směsi.

Buchtu s jahodami můžeme připravovat ručně nebo jako já, v robotu. Do mísy robota nalijeme rozpuštěnou Heru a mléko. Obojí vlažné. Přidáme ještě 1 rozklepnuté vajíčko. Do hlavy robota upevníme lopatkový nástavec a pustíme ho na poloviční výkon.

Robot necháme pracovat přibližně 1 minutu, jen do doby, kdy se mléko, Hera a vajíčko spojí. Nyní výkon robota lehce snížíme a po lžících přidáváme sypkou směs. Každou lžíci necháme zapracovat a

teprve potom přidáme další.

Hotové těsto rozdělíme do srnčích forem a povrch stěrkou urovnáme i do okrajů.

Do každé formy rovnoměrně prostředkem rozložíme 7 jahod. Do každé lehce ťukneme prstem. Nezatlačujeme.



Vezmeme si nízký plech na pečení a obě formy na něj položíme vedle sebe. Plech vložíme doprostřed trouby vyhřáté na 190 °C a pečeme 35–40 minut.

Před vyjmutím z trouby provedeme kontrolu upečení vpichem špejle. Bude-li po vytažení z těsta suchá, máme upečeno.

Já mám 2 srnčí formy. Jedna je širší a té stačí 35 minut na upečení a druhá je užší a tam musím přidávat 7-8 minut. Proto radím, raději kontrolovat vpichem špejle.

Obě formy s upečeným obsahem postavíme na mřížku a necháme částečně vychladnout.



Buchtu s jahodami vyklopíme na připravený tác a necháme zcela vychladnout. Já jsem ji následně přetočila jahodami nahoru.

Do skleněné misky vložíme čokoládu a přidáme smetanu na šlehání. Misku postavíme na kastrůlek, ve kterém je mírně vroucí voda tak, aby se dno misky nedotýkalo hladiny. Čokoládu za stálého míchání necháme nad vodní lázní zcela rozpustit.

Rozpuštěnou čokoládovou polevu přelijeme do připraveného sáčku, z kterého po naplnění polevou odstřihneme opravdu malý otvor tak, abychom následně získali tenký proud tekoucí čokoládové polevy.

TIP Polevu připravuji z většího množství a nespotřebovanou i se sáčkem nejprve nechám vychladnout a následně ji uložím do plastové nádobky do mrazáku. Při příštím použití sáček jen vložím do vroucí vody a počkám tak minutu, než se čokoláda rozpustí. Čokoláda je vždy připravená.

Z čokoládové polevy na povrchu jahodové buchty vytvoříme cik-cak čokoládovou zebru. Povrch ještě posypeme nasekanými mandlemi.

Kdo nechce čokoládu, může před pečením povrch posypat klasickou drobenkou a pak společně nechat upéct.