

# Proteínová tvarohová buchta



**25. 10. 2021**

Recept je vhodný pre: 2. fázu, 3. fázu

*ingrediencie na 6 porcií*

- 3 ks vajec
- 1 balenie [Prodietix proteínový krém s príchuťou vanilky](#)
- 3 tabletky stévie
- 2 kelímky nízkotučného tvarohu
- 3 lyžice holandského kakaa

*postup prípravy*

Rúru si predhrejeme na 180 ° C. Obaja tvarohy dáme do misky a postupne do nich šľahačom zašľaháme rozklepnuté vajcia, sladidlo a [Prodietix krém s príchuťou vanilky](#).

Tortovú formu vyložíme papierom na pečenie. Do pripravenej formy nalejeme polovicu cesta, do zvyšnej polovice pridáme holandské kakao. Kakaovú časť cesta lejeme do svetlej cik cak, aby bola buchta pekne dvojfarebná. Buchtu pečieme na 180 ° C 20 minút. Potom stiahneme na 150 ° C a dopekáme ešte cca 30 minút. Pri podávaní môžete buchtu ozdobiť 100 gramami ovocia.