

## Cuketová buchta a cuketový koláč na 5 způsobů - s tvarohem, ovocem či s čokoládou



**Cuketová buchta s ovocem** Tato cuketová buchta připomíná klasickou bublaninu, jen má přidanou hodnotu, a tou je cuketa. Na tento koláč můžete jednak...

**Recepty z cukety** naslano už asi někdy doma připravoval každý z vás. Co ale takové recepty z cukety nasladko? Připravili jsme pro vás pět různých receptů na sladké cuketové pohoštění. Cuketová buchta nebo cuketový koláč potěší nejednoho mlsouna. Těšit se můžete na verzi s ovocem, čokoládou, tvarohem, kokosem i s mákem a citrónovou polevou. Tak který cuketový koláč nebo buchtu vyzkoušíte nejdřív?

**Cuketa je oblíbenou českou zeleninou**, a proto jsme vám ji představili už v desítkách receptů. Podívejte se třeba na tradiční [recepty z cukety](#) nebo na moderní [recepty z cukety](#). Dále jsme pro vás už sepsali [recepty z cukety nasladko](#), [cuketové polévky 10x jinak](#) nebo [recepty z cukety 27x jinak](#) či [recepty z cukety pro děti](#). A dnes jsme se zaměřili pouze na cuketový koláč a cuketovou buchtu 5x jinak. Tak pojďme už na jednotlivé recepty.

# Recepty z cukety nasladko 5x jinak

## Cuketová buchta s ovocem

*Tato cuketová buchta připomíná klasickou bublaninu, jen má přidanou hodnotu, a tou je cuketa. Na tento koláč můžete jednat sušitkovat cukety, které máte doma a také jakékoliv sezónní ovoce, které zrovna máte v lednici. Tato cuketová buchta má v ingrediencích psané třešně, stejně tak ale můžete do koláče přidat rybíz, jahody, meruňky nebo jiné letní ovoce. Nechcete se spoléhat jen na kupovanou cuketu? Přečtěte si, [jak na pěstování cukety](#) doma.*

### **Ingredience**

- 450 g nastrouhané cukety
- 300 g polohrubé mouky
- 100 g másla
- 3 vejce
- 200 g cukru krystal
- 1 prášek do pečiva
- 150 g nasekaných mandlí
- třešně
- + mouka na obalení třešní

### **Cuketová buchta s ovocem - recept**

1. Cuketu si nastrouháme a vymačkáme z ní přebytečnou vodu, dáme stranou (ideálně do cedníku).
2. Vejce si rozklepneme do mísy, přidáme všechny cukr a šleháme minimálně 5 minut do světle husté pěny.
3. Do světlé pěny přidáme olej a opět krátce vyšleháme.
4. Mouku si mezitím smícháme s práškem do pečiva a poté opatrně a po kouscích zašleháváme do těsta.
5. Nakonec do těsta opatrně vmícháme vymačkanou cuketu.
6. Třešně obalíme v mouce a dáme stranou.
7. Těsto nalijeme do pekáčku, který jsme si vystlali pečicím papírem, a přidáme třešně obalené v mouce.
8. Cuketová buchta se peče na 190 stupňů Celsia, 30-35 minut.
9. Po 15 minutách pečení posypeme koláč nasekanými mandlemi.



## **Cuketová buchta s čokoládou (perník)**

*Tato cuketová buchta je vhodná pro všechny z vás, kteří milují klasický perník. Obsahuje totiž voňavé perníkové koření, a navíc je politá hustou čokoládovou polevou, na kterou se vám budou sbíhat sliny. Perník navíc bude chutnat i všem zarytým odpůrcům cukety (pokud nějakí takoví jsou), protože chuť cukety se v ní ztratí. Cuketová buchta se dá z vrchu ještě posypat strouhaným kokosem.*

### **Ingredience**

- 350 g cukety
- 350 g polohrubé mouky
- 170 g cukru krupice
- 200 ml rozpuštěného másla
- 3 vejce
- kypřicí prášek do pečiva
- 30 g kakaa
- meruňková marmeláda
- čokoládová poleva
- + strouhaný kokos

### **Cuketová buchta s čokoládou - recept**

1. Cuketu nastroháme a vymačkáme z ní přebytečnou vodu, dáme stranou.
2. Mezitím si smícháme mouku s kypřicím práškem a kakaem.
3. Poté si vejce rozklepneme do misky, přidáme cukr a šleháme do husté bílé pěny - minimálně 5 minut.
4. Do vaječné pěny zašleháme olej, poté po lžících přidáváme sypkou směs.
5. Nakonec do těsta přidáme nastrouhanou cuketu a takto připravené těsto nalijeme do formy na koláč s pečicím papírem.
6. Cuketová buchta se peče zhruba 30 minut na 180 stupňů.
7. Cuketová buchta neboli perník je hotová, jakmile se k těstu nelepí špejle.
8. Vychladlý perník pomazeme meruňkovou (nebo jinou) marmeládou a poté přelijeme čokoládovou polevou.
9. Cuketový perník rozkrájíme na malé kousky a posypeme strouhaným kokosem (pokud ho

máme rádi).



## **Cuketová buchta s tvarohem**

*Cuketová buchta s tvarohem může mít tisíc podob. V tomto receptu jsme zkombinovali dva recepty - klasický koláč s tvarohovým krémem a senzační mrkvový dort tak, jak ho všichni známe. Tato cuketová buchta obsahuje jak cuketu, tak mrkev - na chuti ale nic nepoznáte a koláč bude senzační, chutný a zdravý zároveň. Nebojte se nabídnout ho dětem ke svačině.*

### **Ingredience na cuketovou buchtu**

- 2 hrnky nastrouhané cukety
- 1 hrnek nastrouhané mrkve
- 2,5 hrnku polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krystal
- 3/4 hrnku slunečnicového oleje
- 1 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 3 lžičky jedlé sody
- 1 lžička skořice

### **Ingredience na tvarohový krém**

- 500 g tvarohu (v kostce)
- 250 g mascarpone
- 150 g cukru moučka
- 1 lžice vanilkové esence
- + čokoládová poleva
- + vlašské ořechy jako zdobení

### **Cuketová buchta s tvarohem - recept**

1. Cuketu si nastrouháme, vymačkáme z ní přebytečnou vodu a dáme stranou.
2. Mrkev si nastrouháme najemno a dáme také stranou.
3. Ve velké míse smícháme mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu a skořici.

4. V jiné míse si do husté světlé pěny vyšleháme vejce s cukrem krystal.
5. Do stejné mísy dále zašleháme olej - střídavě po lžících s moukou.
6. Poté do těsta zašleháme nastrouhanou cuketu a mrkev a promícháme.
7. Těsto nalijeme do formy (dortové nebo obdélníkové) a pečeme na 180 stupňů zhruba 35-45 minut.
8. Mezitím než se nám cuketová buchta upeče, si připravíme tvarohový krém.
9. V míse si smícháme tvaroh, mascarpone, cukr, vanilkovou esenci a vše dobře promícháme.
10. Tento tvarohový krém si nanese na cuketovou buchtu a ozdobíme vlašskými ořechy.
11. Tato cuketová buchta je nejlepší odleželá, ideálně jí prospěje 1 den v lednici.



## **Cuketový koláč s kokosem**

*Klasický cuketák, který je hotový do 45 minut včetně pečení a chutná božsky! Právě takový je tento cuketový koláč s kokosem. Vyzkoušejte ho a nebudete litovat. Je ideální na cesty, můžete ho sbalit s sebou na výlet do krabičky nebo si ho přinést do práce.*

### **Ingredience**

- 350 g cukety
- 400 g polohrubé mouky
- 220 g cukru krupice
- 4 vejce
- 100 ml oleje
- 100 ml mléka
- 100 g strouhaného kokosu
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 lžičky jedlé sody
- + strouhaný kokos na posypání

### **Cuketový koláč s kokosem - recept**

1. Cuketu si nastrouháme a vymačkáme z ní přebytečnou vodu.
2. Mezitím si v míse smícháme všechny sypké ingredience - mouku, kokos, prášek do pečiva a jedlou sodu. Dobře promícháme, aby se kypřicí prášek a soda dostaly úplně všude.
3. V jiné míse si vyšleháme žloutky s cukrem do husté světlé pěny. Bílky si vyšleháme zvlášť a

necháme stranou.

4. Do vaječné směsi přidáváme pomalu olej, poté na střídačku opatrně zašleháváme mouku a mléko.
5. Nakonec přidáme cuketu a vmícháme.
6. Nyní už nešleháme, ale jen opatrně, nejlépe stěrkou, mícháme a přidáváme velmi opatrně vyšlehané bílky.
7. Takto připravenou směs vlijeme na plech, který jsme si předem vyložili pečicím papírem.
8. Vrchní část koláče ještě posypeme kokosem.
9. Pečeme zhruba 25-30 minut na 180 stupňů.
10. Zda je cuketový koláč hotový zjistíme tím, že do něj pícháme špejli. Pokud se těsto nelepí, je koláč hotový.
11. Koláč necháme vychladnout, nakrájíme na malé kostky a podáváme. Můžeme ještě pomazat marmeládou pro výraznější chuť.

## **Cuketový koláč s mákem a citrónovou polevou**

*Zkombinovat mák a citrón je vždycky dobrý nápad. Tento recept na cuketový koláč je navíc nejen dobrý, ale díky cuketě taky superzdravý. Díky polevě navíc působí slavnostnějším dojmem, a tak tento cuketový koláč můžete bez problémů nabídnout návštěvě nebo třeba kolegům v práci.*

### **Ingredience na cuketový koláč**

- 500 g cukety
- 400 g polohrubé mouky
- 230 g cukru krystal
- 200 ml slunečnicového oleje
- 5 vajec
- 60 g máku (mletého)
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr

### **Ingredience na citrónovou polevu**

- 200 g cukru moučka
- 1 citrón

### **Cuketový koláč s mákem a citrónovou polevou - recept**

1. Cuketu si nastroháme na struhadle a vymačkáme z ní přebytečnou vodu. Dáme stranou.
2. Mezitím si v míse smícháme mouku, mák a prášek do pečiva.
3. V jiné míse si do husté světlé pěny vyšleháme všechna vejce s cukrem krystal a s vanilkovým cukrem.
4. Poté do směsi přidáme olej a postupně zašleháváme sypkou směs a mák.
5. Nakonec opatrně vmícháme nastrohanou cuketu a zamícháme.
6. Koláč nalijeme do formy vyloženou pečicím papírem a cuketový koláč pečeme na 180 stupňů zhruba 30 minut.
7. Poté zkontrolujeme, zda je cuketový koláč hotový tak, že do těsta pícháme špejli.
8. Cuketový koláč necháme vychladnout a mezitím si připravíme citrónovou polevu.
9. V misce smícháme cukr moučka s citrónovou polevou do husté konzistence.
10. Koláč polijeme citrónovou polevou, necháme ztuhnout, krájíme a podáváme.



*A jaká cuketová buchta nebo cuketový koláč jsou vaše nejoblíbenější?*