



Upečte si chutné koláče Pudingošé.

//

Suroviny:

cesto: 90 dkg hladkej múky špeciál, 10 dkg práškového cukru, 1 kocka droždia, 4 dl mlieka, 5 PL oleja, 1 balenie vanilkového cukru, 1 PDP , štipka soli, 2 vajcia

plnka: 1/2 l mlieka, 2 balenia čokoládových pudingov, 4 PL kakaa, 25 dkg kryštálového cukru, 25 dkg Palmarínu

Postup: Z mlieka, cukru a pudingových práškov uvaríme hustý puding. Do mierne vychladnutého pudingu primiešame Palmarín a necháme vychladnúť. Potom primiešame kakao. Dobre vymiešame. Zo surovín na cesto vypracujeme cestíčko. Rozdelíme ho na 6 dielov, každý diel rozvaľkáme na obdĺžnik, naplníme plnkou a urobíme závin. Potom spleťme po dva

záviny do vrkoča, vzniknú 3 pletenky, ktoré dáme na vymastený plech. Potrieme ich žĺtkom. Prikryjeme servítkou a obrúskom a necháme kysnúť (najlepšie v trošičku predhriatej rúre) asi pol hodiny. Pečieme v stredne vyhriatej rúre asi 40 min na 170 stupňov.



ODPORÚČAME:

[Pudingový koláč z lístkového cesta](#)

[Smotanovo ovocný zákusok s želatínou](#)

[Hrnčekový koláč s kúskami čokolády](#)

[Domáci nadýchaný croissant](#)

tags: Pudingose výborné koláče s pudingom

//

.