

Plnené dukátové buchtičky s kréмом

Prísady:

500 g hladkej múky špaldovej
1 balík sušeného Droždia Dr. Oetker
2 PE Prírodné kakao Dr. Oetker
1 vajíčko

300 ml mlieka

150 g roztopeného masla

2 balíky Vanilinového cukru
Dr. Oetker

Ďalšie budeme potrebovať:

Kúsky čokolády na varenie
(50 g)

1 Zlatý klas originál Dr. Oetker

500 ml mlieka

3 PE kryštálového cukru

1 Vanilkový cukor Dr. Oetker



Postup receptu:

Vypracujeme si v miske kysnuté cesto (do suchej zmesi pridáme postupne všetky ďalšie prísady, poriadne premiesime aspoň 5 minút). Cesto necháme na teplom mieste kysnúť 30 minút.

Potom si ho na pomúčenej doske prehnieme a rozdelíme na malé kúsky. Do každého kúsku cesta zabalíme kúsok čokolády a vytvarujeme malú guľičku. Ideálne je potrieť si ruky olejom, aby sa nám cesto nelepiť na ruky. Malé buchtičky poukladáme do okrúhlej formy a do stredu dáme pohár, aby nám ostal v strede priestor aj po upečení.

Buchtičky môžeme potrieť maslom, pečieme pri teplote 180°C asi 30 minút.

Medzitým si podľa návodu uvaríme krém Zlatý klas originál Dr. Oetker.

Buchtičky namáčame do krému alebo ich preložíme na tanier a krémom polejeme.

