

# PLNENÉ DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S KRÉMOM

## Ingrediencie:

500 g hladkej múky špaldovej  
1 balík sušeného Droždia Dr. Oetker  
2 PL Prírodné kakao Dr. Oetker  
Spolu premiešame vo väčšej miske

## **Potom pridáme:**

1 vajíčko  
300 ml mlieka  
150 g roztopeného masla  
2 balíky Vanilínového cukru Dr. Oetker

## **Ešte budeme potrebovať:**

Kúsky čokolády na varenie (50 g)  
1 Zlatý klas originál Dr. Oetker  
500 ml mlieka  
3 PL kryštálového cukru  
1 Vanilkový cukor Dr. Oetker

## Postup

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 prehnetieme 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 nelepilo 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.