

Pudingoš

Prísady:

Na cesto:

- 500 g hladkej múky
- 2 žltky
- 80 g práškového cukru
- 100 g zmäknutého masla
- 1 balíček sušeného Droždia Dr. Oetker
- 250 ml vlažného mlieka
(podľa potreby viac / menej)
- štipku soli

Na plnku:

- 400 ml mlieka
- 1 balíček Dr. Oetker Pudingového prášku ar. Čokoláda
- 3 PL cukru
- pár kociek čokolády alebo 2 lyžice
Holandského kakaa Dr. Oetker

Ďalšie potreby:

- forma na pečenie (30 x 7.5 x 11.5cm)
- Backspray Dr. Oetker



Postup

Na cesto v miske zmiešame múku, práškový cukor, sušené Droždie, zmäknuté maslo, žltka, vlažné mlieko a štipku soli. Cesto miesime, až kým sa nezačne oddeľovať od stien misky. Ak je cesto príliš tuhé, môžeme ho zriediť trochu vlažného mlieka. Medzitým dáme vyhriať rúru na 30 stupňov, aby nám cesto vykyslo pri konštantnej teplote. Hotové cesto zakryjeme utierkou a vložíme do predhriatej rúry na 15 minút.

Na plnku v menšom hrnci si v studenom mlieku rozmiešame pudingový prášok a cukor. Zo stáleho miešania privedieme k varu a uvaríme hustý puding. Následne hotový puding necháme vychladnúť. Do hotového pudingu pre zvýraznenie čokoládovej chuti môžeme primiešať pár kociek čokolády.

Kým nám plnka chladne dokončíme cesto.

Na dosku nasypeme múku, vylejeme predkysnuté cesto, premiesime a potom rozvalkáme (nie na veľmi tenko).

Vychladnutú plnku nanesieme na vyvalkané cesto a rozotrieme. Následne cesto zrolujeme. Nožikom konce odrežeme. Cesto narežeme po celej dĺžke a pretočíme. Uložíme do formy, ktorú sme vystriekli Backsprayom a prikryjeme utierkou. Naplnené cesto necháme ešte podkysnúť 15 - 30 minút.

Rúru predhrejeme na 200 stupňov. Akonáhle do vložíme naplnené cesto do predhriatej rúry stiahneme na 170 stupňova pečieme 35 - 40 minút.

Hotový Pudingoš necháme vychladnúť. Pred podávaním môžeme posypať práškovým cukrom.

Kým plnka chladne, pripravíme si cesto. Zriedime ho trochu vlažného mlieka, ktoré pridávame po lyžiciach. Cesto netreba nechať kysnúť, ale hneď ho naplníme čokoládovou plnkou.

