

# Pudingoš

## Ingrediencie:

### **Na cesto:**

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

### **Na plnku:**

400 ml mlieka  
1 balíček Dr. Oetker Puding ar.  
Čokoláda  
3 PL cukru  
pár kociek čokolády alebo 2 lyžice Holandského kakaa Dr. Oetker  
**Ešte potrebujeme:**  
forma na pečenie (30 x 7.5 x 11.5 cm)  
Backspray Dr. Oetker

## Postup

Na cesto v miske zmiešame múku, práškový cukor, sušené Droždie, zmäknuté maslo, žĺtka, 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 chute môžeme primiešať pár kociek čokolády. Kým nám plnka chladne dokončíme cesto.

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

Vychladnutú plnku nanesieme na vyvaľkané cesto a rozotrieme. Následne cesto zrolujeme. Nožikom konce odrežeme. Cesto narežeme po celej dĺžke a pretočíme. Uložíme do formy, ktorú sme vystriekali 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 trochou vlažného mlieka, ktoré pridávame po lyžiciach. Cesto netreba nechať kysnúť, ale hneď ho naplníme čokoládovou plnkou.