NajPečenie




# *Kysnutý pudingoš*

Vynikajúci a rýchly koláčik s pundigom.

## *Potrebujete:*

| | |
|---|---|
| **100 g** | Palmarín |
| **500 g** | hladká múka |
| **100 ml** | Olej Raciol |
| **3 lyžica** | kryštalový cukor |
| **1/2 ks** | droždie |
| **1/2 ks** | prášok do pečiva |
| **1/2 lyžička** | soľ |
| **550 ml** | mlieko |
| **100 g** | cukor kryštálový |
| **1 ks** | čokoladovy puding |

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **30 min.** |
| *Čas pečenia:* | **30 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **180 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ťažšie** |
| *Počet porcií:* | **8** |

## *Postup:*

Z múky, oleja, vlažného mlieka-300 ml, prášok do pečiva, soľ, 3 polievkové lyžice cukru a z droždia si urobíme kysnuté cesto.

Z čokoládového pudingu, cukru, mlieka (250ml) urobíme hustý krém a ešte do teplého dáme Palmarin. Potom dáme vychladnúť.

Cesto rozdelíme na 4 časti, vyvaľkáme a naplníme krémom. Približne 3 polievkové lyžice krému na 1 plát cesta. Zatočíme do rolky.

2 rolky spolu zatočíme ako do vrkoča, potrieme vajíčkom a necháme kysnúť. Dáme piecť do rúry na 180°C cca 30 min.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.