

Pudingová štrúdl'a



Čas prípravy: 180 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky

Tento kakaovník je mimoriadne obľúbený a dá sa jesť aj niekoľko dní, pretože ostáva dlho mäkký. Z uvedeného množstva surovín vyčarujete 2 závin. Pre početnejšie rodiny a veľkých maškrtníkov odporúčam ingrediencie zdvojnásobiť.

Suroviny:

1/2 kg múka
polohrubá
50 g cukor kryštál
1,5 Pl olej
21 g kvasnice
250 ml mlieko
2 ks bielok
350 ml mlieko - na
plnku
125 g cukor kryštál -
na plnku
1,5 ks puding
čokoládový
125 g Hera

Postup práce:

Do misky nasypeme múku a do stredu vyhlúbime jamku. Do jamky rozmrvieme kvasnice a zalejeme ich teplým osladeným mliekom. Počkáme, kým sa vytvorí kvások. Do neho pridáme zvyšné mlieko, štipku soli, tuhý sneh z bielkov a olej. Vymiesime cesto. Necháme ho vykysnúť na teplom mieste. Kým cesto kysne, pripravíme pudingovú náplň. Mlieko s cukrom zovrieme, vlejeme čokoládové pudinky rozmiešané v troche mlieka a uvaríme hustý puding. Ešte do horúceho pudingu postupne zamiešame Heru. Necháme vychladnúť, občas premiešame. Ak po vychladnutí ostali v pudingu hrčky, môžeme ich prešľahať ponorným mixérom. Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 rovnaké časti. Prvú časť rozvaľkame, potrieme pudingom a zatočíme ako na závin. To isté urobíme aj s druhou časťou. Obidva závinu potom spolu prepletieme ako vianočku. Preložíme na plech vyložený papierom na pečenie, potrieme žĺtkom s trochou mlieka a pečieme cca 20 minút na 170 °C. Tento postup zopakujeme aj so zvyšnými bochníkmi cesta. Upečený závin pocukrujeme. Krájame až po vychladnutí!