

Dukátové buchtičky s pudinkovým krémem

Těsto:

500 g polohrubé mouky
20 g droždí (½ kostky)
2x100 g másla
2 lžíce cukru
300 ml mléka
1 vejce

Krém:

7,5 dl mléka
1 vanilkový cukr
3 polévkové lžíce cukru krupice
1 vanilkový pudinkový prášek
2 lžíce rumu



Buchty:

Do půllitrového hrnku nalijeme mléko a ohřejeme ho v mikrovlnce (cca 45 vteřin). Do mléka přidáme 2 lžíce cukru a najemno nadrobíme droždí. Vše zamícháme a necháme vykynout, až se udělá čepice (cca 20 minut).

V mikrovlnce necháme rozpustit 100g másla a smícháme ho s droždím, moukou a vejcem. Těsto vypracujeme hnětačem a dáme kynout, což u mě znamená posypat povrch těsta hladkou moukou, přikrýt utěrkou a celou mísu postavit na hrnec s teplou vodou. Po 30-60 minutách můžeme pokračovat.

V hrnku si rozpustíme druhou část másla. Vymažeme pekáč a pokládáme jednotlivé buchty na plech. Já to dělám lžící namočenou v másle. Navíc jednotlivé buchty potíráme máslem, aby se nelepily k sobě. Pokud nám nějaké máslo zbude, nalijeme ho na buchty.

Pekáč s buchtičkami dáme do trouby na 60° na 20 min. vykynout, pak zvýšíme na 180° a pečeme dozlatova cca. 35 min. Cca 10 minut po zvýšení teploty začneme připravovat krém.

Krém:

Do hrnce nalijeme ½ litru mléka a přivedeme do varu. Mezitím si do hrnku nalijeme ¼ litru studeného mléka a rozpustíme v něm pudink, 3 lžíce cukru, vanilkový cukr a 2 lžíce rumu. Do vroucího mléka vlijeme směs a povaříme cca 2-3 minuty (až to zhoustne).