



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Dukátové buchtičky

Na dukátové buchtičky budete potrebovať (4 porcie ako hlavné jedlo, 8 porcií ako dezert):

7 g sušeného droždia, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 600 g hladkej múky, štipku soli, 40 g práškového cukru, citrónovú kôru z 1 citróna, 300 ml plnotučného mlieka, 40 g masla, 1 žĺtok, 1 celé vajce, maslo na potieranie

Na vanilkový krém budete potrebovať:

500 ml plnotučného mlieka, 4 žĺtka, 110 g kryštálového cukru, 20 g kukuričného škrobu, vanilkový lusk

A TAKTO NA TO:

Pripravte cesto na dukátové buchtičky. 100 ml mlieka trochu ohrejte, nasypťte doň sušené droždie, kryštálový cukor a premiešajte, aby sa droždie rozpustilo. Kvások nechajte 10 až 15 minút napučať.

Vo veľkej mise zmiešajte múku so soľou, práškovým cukrom a citrónovou kôrou. V menšej mise ohrejte zvyšných 200 ml mlieka, rozpustíte v ňom maslo a po vychladnutí v ňom rozšľahajte vajíčka.

Do misy s múkou pridajte napučaný kvások, mlieko s rozpusteným maslom a vajíčkami a mieste v kuchynskom robote asi 10 minút. Vymiesené cesto vložte do maslom vymastenej misy, prikryte potravinovou fóliou a nechajte na teplom mieste kysnúť 1 a pol hodiny.

Plech potrite maslom. Cesto po vykysnutí rozdeľte na 9 rovnakých častí. Z každej časti oboma rukami vyvaľkajte valčeky a ukladajte ich širšou stranou na vymastený plech. Valčeky vaľkajte na doske potretej maslom, aby sa jednotlivé valce k sebe nelepili. Pomocou stierky rozrežte valce na drobné buchtičky, potrite ich rozpusteným maslom, prikryte plech utierkou a nechajte ešte 15 minút podkysnúť. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 minút.

Tesne pred podávaním pripravte vanilkový krém. Mlieko zahrievajte na strednom plameni. Žĺtka rozmixujte s kryštálovým cukrom. Prilejte trochu horúceho (nie vriaceho!) mlieka, opäť mixujte, pridajte kukuričný škrob a rozmixujte. Žĺtkovú zmes pridajte do hrnca s horúcim mliekom a ihneď miešajte. Vanilkový krém na miernom ohni za neustáleho miešania metličkou privedte k varu. Na záver pridajte do krému semienka z vanilkového lusu, dobre zamiešajte a ihneď podávajte.