

Ingrediencie

cesto: 400 g hladkej múky, 30 g čerstvého droždia, 80 g kryštálového cukru, 125 ml vlažného mlieka, 2 vajcia, 80 g rozpusteného masla, štipka soli, nastrúhaná kôra z 1 citróna, 1/2 lyžičky mletého kardamómu

plnka: 60 g masla, 75 g nasekaných mandlí, 50 g medu, 2 lyžice smotany na šľahanie

puding: 20 g vanilkového pudingového prášku, 3 lyžice kryštálového cukru, 250 ml mlieka, 1 žĺtok, práškový cukor na posypanie

Postup

Do misy preosejeme múku. V strede urobíme jamku, do ktorej pridáme rozdrobené droždie, cukor a 6 lyžíc vlažného mlieka. Prikryjeme čistou utierkou a necháme asi 15 minút postáť. Potom pridáme citrónovú kôru, mletý kardamóm a štipku soli. Dôkladne prehnetieme, až vznikne hladké cesto. Prikryté necháme postáť 30 minút.

Pripravíme si plnku: V hrnci rozpustíme maslo. primiešame nasekané mandle, med a smotanu. Privedieme do varu, odstavíme a necháme vychladnúť.

Z mlieka, cukru a pudingového prášku uvaríme puding. Odstavíme a za občasného miešania vychladíme, potom vmiešame žĺtok.

Vykysnuté cesto preložíme na pomúčenú dosku a rozvalkáme na veľkosť 40 x 60 cm. Natrieme plnkou. Cesto z dlhšej strany zrolujeme a pokrájame na kolieska hrubé 2 cm. Kolieska rozložíme reznou stranou na plech vystlaný papierom na pečenie. Necháme 10 minút postáť. Potocou lyžice vytlačíme v strede každého kolieska malú jamku, ktorú naplníme vanilkovým

Vanilkové slimáčky

Sobota, 19 Júl 2014 11:02

pudingom. Pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

