

Pudingos kakaós csavart kalács

A pudingos csavart kakaós kalács puha, kakaós kelt tésztából készül, amelyet selymes vaníliás puding tölt meg. A foszlós tészta és a krémes töltelék tökéletes párost alkot, így ez a házi sütemény remek választás reggelire, uzsonnára vagy egy csésze kávé mellé.



Előkészítés: 60 perc

Elkészítés: 30 perc

Adag: 12

Desszert

HOZZÁVALÓK

500 g finomliszt
40 g cukor
10 g instant élesztő (vagy 25 g friss)
1 tk só
30 g cukrozatlan kakaópor
250 ml langyos tej
1 db tojás
70 g vaj
400 ml tej (krém)
1 csomag vaníliás pudingpor (krém)
50 g cukor (krém)
80 g fehér csokoládé (krém)
20 g vaj (krém)
1 tojássárgája (kenés)
1 ek tej (kenés)

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.07.28

ELKÉSZÍTÉS

1.
A hozzávalókat összegyűrjük és legalább egy órára félretesszük hogy duplájára keljen a tészta.



2.

A pudingot szokásos módon megfőzzük, majd melegen hozzáadjuk a vaját és a fehércsokit.



3.

A tésztát vékonyra sodorjuk, majd megkenjük a már kihűlt krémmel.



4.

A tészta egyik felét a másikra hajtjuk és vékonyabb csíkokat vágunk.



5.

A csíkokat megtekerjük és kört formázva a széleiket összecsípjük. A tetejüket megkenjük a tojás és tej keverékével.



6.

180 fokon kb. 15-20 perc alatt készre sütjük.

