

Bagels s pudinkovým krémem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 400 g
- Mléko 2.5 dl
- Máslo 50 g
- Vejce 1 ks
- Droždí 25 g
- Cukr 20 g
- Sůl 1 špetka
- Mouka na vál 1 ks
- Nastrouhaná čokoláda na posypání 1 ks
- **Krém**
- Mléko 3 dl
- Vanilkový pudink bez vaření 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejdříve připravíme těsto. Máslo, cukr a sůl rozpustíme v ohřátém mléku, rozdrobíme do něj droždí a necháme asi 10 minut na teplém místě odpočinout. Pak postupně přimícháme mouku, žloutek a sníh ušlehaný z bílků a vypracujeme hladké těsto, které necháme zakryté utěrkou asi 40 minut kynout v teple. Z těsta utvoříme na pomoučeném válu malé koule a do jejich středu uděláme prstem otvor, takže vznikne kroužek. Bagels vložíme na minutu do 3 l vroucí vody, necháme je oschnout a

pak je usmažíme ve vyšší vrstvě rozehřáté oleje z obou stran dozlatova. Z mléka a pudinkového prášku připravíme krém podle návodu na obalu. Vychladlé bagels rozkrojíme, naplníme je krémem a podle chuti posypeme strouhanou čokoládou.