

## Dukátové buchtičky se šodó



	<b>Množství</b>	<b>Surovina</b>
Těsto:	2000 g	Alpský knedlík
	940 g	voda
	120 g	ZeLa Delikatess
	80 g	droždí
Krém:	1000 g	Presta Vanilla
	1000 g	Ken lactea 35%
	500 g	voda

**Těsto:** Všechny suroviny mícháme hákem 5 minut na 1. stupeň. Těsto necháme odpočinout a nadělíme na malé kousky, které vyskládáme do pomazaného plechu. Pečeme 20 minut při 165°C.

**Krém:** Suroviny dáme do hrnce, metlou promícháme a necháme přejít varem.

Na jednu porci dáme 300g buchtiček a 250g vanilkového krému.