# Nebe v hubě – Sarymi

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 12h 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 13h 20min , Porce: **8**

**9216** kalorií , **81 g** cukrů , **669 g** tuků , **130 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

**Odkaz:** https://srecepty.cz/nebe-v-hube-sarymi

## Příprava

Z 500 g mouky, cukru krupice, vajec, 200 g másla, 2 lžic medu a Sody smíchané s 0,5 dcl mléka zadeláme těsto. Rozdělíme jej na 2 poloviny a rozválíme na plechy. Jednu placku ihned pečeme 10-15 minut na 175°C (horkovzdušná trouba s ventilátorem) a na druhou placku naskládáme směs, kterou připravíme smícháním nasekaných ořechů, 80 g cukru moučky, 120 g másla a 3 lžícemi medu. Tuto směs dáme na pánev a osmažíme dozlatova. Ještě TEPLOU směs nanést na druhou neupečenou placku. Směs nesmí vychladnout, jinak ztvrdne a nejde s ní nic udělat. Placku s ořechy pečeme rovněž 10-15min na 175°C (horkovzdušná trouba s ventilátorem). Z 3 dcl mléka, 30 g mouky, Solamylu a 90 g cukru moučky si připravíme krém. Vše smícháme, dáme vařit a vychladit. Chladnou směs postupně přimícháme do 250 g másla s vanilkovým cukrem. První upečenou a vychlazenou placku postříkáme rumem, který necháme vsáknout, poté potřeme krémem. Přiložíme druhým upečeným plátem (s ořechy) a necháme uležet do druhého dne. Placky je třeba nechat vychladit, pak jsou pěkně tuhé a jde s nimi manipulovat.

## Ingredience

- 530 g hladké mouky
- 200 g cukru krupice
- 2 vejce
- 570 g másla
- 5 lžic včelího medu
- 2 lžičky Sody
- 3,5 dcl mléka
- 300 g vlašských ořechů
- 170 g cukru moučky
- 1,5 lžíce Solamylu
- 1 vanilkový cukr

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví