

Staročeský medovník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 13h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 13h 20min , Porce: 8

652 kalorií , **73 g** cukrů , **1 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/starocesky-medovnik>

Příprava

Nejprve si připravíme těsto. Na vále, nebo čisté pracovní ploše si vypracujeme těsto z hladké mouky, cukru, sádla, vajec, sody, medu a mléka. Troubu rozejdeme na 180°C. Vypracované, hladké těsto rozdělíme na 6 dílů. Z každého dílu vyválíme plát přibližně 0,5cm tenký. Pomocí talíře, nebo jakéhokoliv kulatého tvaru vykrojíme z vyváleného těsta placku. (Záleží pouze na nás, jak chceme mít dort velký.) Odkrojky těsta nevyhazujeme, budou se hodit na výsledné zdobení. Placky postupně upečeme v troubě do zlatova (přibližně 8 minut). Ze zbytků těsta vyválíme placku, kterou už nemusíme vykrajovat, pouze ji upečeme. Poté vložíme ještě horké vykrojené placky do mrazáku, nebo je přikryjeme mokrou utěrkou. Horký vzduch zůstane uvnitř placek a budou krásně vláčné. Než nám placky vychladnou, připravíme si krém. Mléko na krém nalijeme do kastrůlku se silným dnem, přisypte do něj mouku a vanilkový cukr, metlou vše rozmícháme a postavíme na sporák. Pomalým plamenem zahříváme a stále mícháme. Do horké směsi poté zašleháme žoutky a jakmile kaše zhoustne, odstavíme ji ze sporáku. Necháme vychladnout. Do vychladlé směsi zašleháme máslo a zbylý

Ingredience

- 750 g hladké mouky
- 150 g cukru moučka
- 90 g sádla
- 3 vejce
- 2 lžičky sody bikarbóny
- 6 lžíc medu
- 6 lžíc mléka
- Krém: 750 ml mléka
- 7 lžíc polohrubé mouky
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 3 žoutky
- 120 g cukru moučka
- 250 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

cukr. Vyšleháme hladký a nadýchaný krém, který necháme v lednici vychladnout. Medové placky si vytáhneme z mrazáku, nebo vlhké utěrky a můžeme dort poskládat. Krém natřeme na jednu vychladlou placku a přikryjeme ji další, kterou opět potřeme. Takto pokračujeme, dokud nepoužijeme všechny placky. Krém natřeme i na stěny dortu. Poslední, nevykrojenou placku rozdrobíme prsty do konzistence strouhanky a tu ještě prosejeme přes cedník. Povrch dortu i boky posypeme připravenými drobečky. Dort zabalíme do potravinové fólie a necháme v lednici alespoň 12 hodin zatuhnout. Medovník se nádherně rozleží a zvláční.

Tip k receptu

Do krému můžeme použít i strouhané vlašské ořechy, nebo nastrohanou pomerančovou kůru. Stejně tak můžeme do těsta přidat trochu perníkového koření.

