

Medovník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

1766 kalorií , **17 g** cukrů , **73 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Ve vodní lázni (na páře) mícháme med, 2,5 dkg máslo, cukr, skořici, jedlou sodu a vejce do hladké hmoty. Vyndáme z páry, přidáme mouku a prohněteme. Rozdělíme na 6 dílů, vyválíme 6 placek, které vykrojíme podle dna dortové formy a pečeme 5-7 minut do růžova na pečicím papíru po dvou na plechu.

Mezitím si připravíme krém: ze smetany ke šlehání a Solamylu uvaříme kaši. Necháme vychladnout a zašleháme 5 dkg másla a malý šálek hořké silné kávy. Můžeme přidat trochu moučkového cukru. Každou placku před namazáním potřeme rumem, mezi 3. a 4. placku dáme ještě marmeládu. Krémem namažeme i vrchní placku a okraje.

Perník na strouhání a mleté vlašské ořechy smícháme a posypeme celý dort. Zabalíme do alobalu a necháme uležet.

Ingredience

- 1 lžíce včelího medu
- 10 dkg cukru krupice
- 1 lžičku mleté skořice
- 1 lžičku jedlé Sody
- 1 vejce
- 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)
- 2 lžíce Solamylu
- 23 dkg hladké mouky
- 1 šálek silné kávy
- 10 dkg nasekaných vlašských ořechů
- 1/2 perníku na pečení
- 2-4 lžíce ovocné marmelády
- 7,5 dkg másla
- 50 ml rumu

Kategorie

Narozeniny, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Zkušený kuchař, Moučník

