

Medový dort 3

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 300 g
- jedlá soda 1 balíček
- máslo 300 g
- med 3 lžíce
- hladká mouka 400 g
- kondenzované mléko 1 plechovka
- hera 1 kostka
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Ukrajina

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si hrnec na vodní lázni, necháme rozpustit kostku Hery, pak přidáme cukr, med, vejíčka, mouku se sodou a hněteme cca 10min, až je těsto zlatavoučké. Sundám z vodní lázně a hmotu si rozdělím na 6 dílů. Nachystáme si 6 pečících papírů, na které si obkreslíme kolečka podle velkého talíře. Poté roztřeme hmotu na papír, vždy kousek přes okraje obkresleného kolečka. Upečeme si takhle 6 placek při 170st. já pečů v horkovzdušené troumě po dvou plechách, cca 7min. Po zchladnutí opět vyřezeme kolečka podle talíře. Odkrojky necháme na posypku vrchu a bohů medovníku.