Medový dort s ořechy

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**
- hladká mouka 500 g
- cukr 200 g
- vejce 2 ks
- máslo 200 g
- med 2 lžíce
- soda 2 lžíce
- mléko 2 lžíce
- **Směs**
- ořechy 250 g
- cukr 80 g
- máslo 120 g
- med 3 lžíce
- **Krém**
- hladká mouka 3 lžíce
- solamyl 1 lžíce
- mléko 6 dl
- cukr 100 g
- máslo 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny zpracujeme v těsto, rozdělíme na dva díly, které rozválíme, možná spíš roztlačíme na plech. Já používám ruku a mikrotenový sáček :o) První upečeme do zlatova a na druhý naneseme směs ořechů s medem.Ingredience na směs dáme na pánev a až je směs světle hnědá naneseme na druhý plát těsta, který pak pečeme.Po upečení necháme vychladnout a pak spojíme krémem.Medovník se musí uležet minimálně do druhého dne.