Vynikající medový dort

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 12

- **krém**
- salko 1 plechovka
- máslo 250 g
- **na obalení**
- mleté vlašské ořechy 100 g
- **na ozdobu**
- vlašské ořechy 15 ks
- **na potření**
- překapávaná silná černá káva 5 lžíce
- rum 3 lžíce
- **těsto**
- lesní med 2 lžíce
- máslo 30 g
- jedlá soda 1 lžíce
- vejce 1 ks
- hladká mouka 250 g
- cukr moučka 100 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Máslo, vejce, cukr a med zahříváme ve vodní lázni. Mícháme, postupně přidáváme prosátou mouku a prosátou jedlou sodu. Ingredience propojíme, vypracujeme těsto. Necháme chvíli odležet.

Na pomoučněném válu pevné těsto rozdělíme na 5 stejných dílků. Postupně je rozválíme na tenké pláty a vykrajujeme je podle dortové formy. Z odkrojků vypracujeme 6. díl, takže ve finále budeme mít 6 placek. Pláty postupně přenášíme na pečící papír. Pečeme je na obrácené straně plechu, ve vyhřáté troubě (elektrické) při teplotě 180 °C 4 - 5 minut.

Na krém si připravíme změklé máslo, které vyšleháme doběla elektrickým šlehačem. Postupně do másla přidáváme uvařené salko. Uzavřené salko den předem povaříme ve vodě asi 2 hodiny.

Po vychladnutí jednotlivý plát potřeme černou překapávanou kávou, do které jsme přidali rum. Pak plát potřeme krémem. To opakujeme 6krát. Krémem potřeme i boky medovníku. Celý medovník posypeme mletými ořechy. Ozdobíme půlkami vlašských ořechů a střed můžeme posypat strouhanou čokoládou. Medovník z vrchu něčím zatížíme a necháme v chladu uležet zhruba 24 hodin.

Uleželý medovník nakrájíme a můžeme podávat.