

Medový dort 5

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: moooncaa



Suroviny

- **Těsto**
- Hera 150 g
- cukr krystal 1 hrnek
- med 3 lžíce
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- soda/prášek do pečiva 1 lžička
- hladká mouka 2.5 hrnek
- **Náplň**
- Máslo 2 ks
- slazené kondenzované mléko 1 ks
- rum 1 dl

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Heru, cukr a med ušlehat ve vodní lázni do rozpuštění. Zbytek surovin smíchat a přidat hmotu z lázně. Těsto zpracovat a mouku přidávat do ztuhnutí těsta - nesmí lepit. Vyválet 3 placky a na pečícím papíře každou zvlášť upéct. Po vychladnutí zaříznout, aby byly všechny stejné.

Konzenzované mléko vařit 2hod ve vodní lázni - do ztuhnutí, do bronzova, vařit v zavřené plechovce. Poté smíchat s máslem. Každou placku pokapat rumem, potřít máslem a položit další placku,...

Horní placku pokapat rumem, potřít krémem a navrch nastrouhat odkrojky z placek, popř. s oříšky.

Poznámka:

Nejlepší je, když se nechá alespoň 2dny odležet, aby změknul.