

Medové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 500 g
- Cukr moučka 200 g
- Skořice mletá 1 lžíce
- Med 2 lžíce
- Máslo 70 g
- Mléko 2 lžíce
- Jedlá soda 1 lžička
- Mléko - na krém 500 ml
- Maizena 2 lžíce
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Máslo 250 g
- Cukr moučkový 150 g
- Marmeláda 1 sklenice

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup: Celá vejce, cukr, máslo (rozpuštěné), skořici, med, sodu rozpuštěnou v mléce, 10 minut šleháme. Přidáme hladkou mouku a zpracujeme těsto, necháme

odpočinout v chladnu. Potom těsto rozdělíme na tři stejné díly a vyválíme z těsta válečky. Ustříhnu si papír na pečení podle většího plechu (vnitřní míra), na něj položíme váleček těsta, rukama sploštíme, přiložíme papír na pečení a vyválíme placku. Placku na pečícím papíře přeneseme na obrácený plech. Každou zvlášť upečeme v předehřáté troubě na 170°C, pečeme asi 10 minut. Před pečením těsto propícháme vidličkou. Vychladlé placky dáme nasebe, seřízíme ostrým nožem aby byly stejně velké (21x34 cm), plníme krémem. Dáme uležet do chladna. Odříznuté kousky nastroháme na ozdobení řezů.

- Krém: Maizenu, mléko s

rozkvedlaným žloutkem a mouku vaříme v páře. Vychladlé vmícháme do másla utřeného s cukrem. Každou placku napřed pomazu pikantní marmeládou(slabou vrstvou) a potom krémem. Vrch řezů můžeme nazdobit.