

# Medový dort raz dva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kajdisek2212



## Suroviny

- **Těsto**
- vejce 3 ks
- moučkový cukr 300 g
- soda 1 lžička
- med 5 lžíce
- hladká mouka 390 g
- **krém**
- máslo 200 g
- salko 260 g
- **Posypka**
- drcené lískové oříšky 2 hrst

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Vše smícháme a potřeme na plechy s pečícím papírem. Pečeme asi 8-10 minut na 180 stupňů. Necháme vychladnout pláty sundáme rozkrojíme na poloviny. všechny pláty potřeme krémem i povrch. položíme na sebe. posypeme oříšky a dáme na noc do lednice. jíme až na druhý den.