

Medový dort 2

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- máslo 250 g
- vejce 3 ks
- cukr krupice 300 g
- hladká mouka 400 g
- soda 1 lžička
- mléko 100 ml
- med 3 lžíce

- **Krém**

- mléko 500 ml
- krupice 6 lžíce
- krupicový cukr 2 lžíce
- máslo 200 g
- Salko 0.5 plechovka

- **dále**

- mletý ořech 100 g
- rum 1 hrnek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpustíme máslo, přidáme med, cukr, mouku smíchanou se sodou a mléko. Promícháme, pořád zahříváme na plotýnce. Nakonec přidáme celá vejce, důkladně promícháme jen co se spojí s ostatním, hmota by měla být mírně teplá.

Těsto (je tekuté) rozdělíme na tři plechy vyložené papírem na pečení, rozetřeme natenko

a postupně upečeme do zezlátnutí (cca 8-10 minut při 200°C).

Vychladlé pláty poskládáme na sebe a okraje zařízneme. Odkrojky rozdrobíme a smícháme s ořechy.

Jeden plát pokapeme rumem, potřeme třetinou krému, přiložíme druhý plát a lehce přimáčkeme. Postup opakujeme, končíme vrstvou krému, který hustě posypeme směsí rozdrobených odkrojků s ořechy.

Krém: Z mléka, cukru a krupice uvaříme hustou kaši a necháme vychladnout.

Do vlažné po kouskách vešleháme změkklé máslo a salko.

Poznámka:

Necháme uležet 1-3 dny, pak krájíme na řezy.