

Medový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- máslo 100 g
- med 2 lžíce
- cukr 250 g
- ocet 1 lžička
- jedlá soda 1 lžíce
- vejce 2 ks
- hladká mouka 700 g
- **krém**
- máslo 250 g
- slazené kondenzované mléko 1 ks
- mleté vlašské ořechy 1 miska
- koňak 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Ve větším hrnci rozpustit máslo, med, cukr, poté přidat ocet smíchaný se sodou, směs začne trochu kypět, přimíchat vejce, když vznikne hnědá pěna, odstavit z ohně a přimíchat - nejlépe elektrickým hnětačem mouku - jde to ztuhá a těžko, ale kdo vytrvá vyhraje :o) Hodinu nechat těsto v hrnci odležet.

Z těsta pak vyválíme 6-7 placek které si vykrojíte formou na dort a přenesete na plech. Každá placka se peče asi 2-3 minuty při 175 stupních jinak příliš ztverdne. (můžete vyválet na pečícím papíře, nebo mezi foliemi)

Krém se připraví jednoduše - kondenzované mléko se vaří nejlépe 3 hodiny v plechovce (zkaramelizuje) po vychladnutí se ušlehá s máslem a rumem. Komu se bude zdát málo krému může si přivařit ještě karamelový pudink + cukr (jen v 250 ml mléka - jeden pudink) a přišlehat ke krému z kondenzovaného mléka a másla.

Placky je dobré polít kávou + rum a potírat krémem, poslední placka (nebo upečené odkrojky) se rozstrouhají a smíchají s ořechy a posype se jimi poslední horní placka pomazaná krémem.

Poznámka:

Dort je dobré nechat jeden den odležet