

Nebe v hubě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **Těsto**
 - Hladká mouka 500 g
 - Cukr moučka 200 g
 - Vejce 2 ks
 - Máslo 200 g
 - Med 2 lžíce
 - Voda 2 lžička
 - Mléko 2 lžička
- **Směs**
 - Nadrobno nasekané ořechy 350 g
 - Cukr krupice 80 g
 - Máslo 120 g
 - Med 3 lžíce
- **Krém**
 - Mléko 3 dl
 - Hladká mouka 1.5 lžíce
 - Solamyl 1.5 lžíce
 - Cukr moučka 100 g
 - Máslo 250 g
 - Vanilkový cukr 1 balení

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

TĚSTO:

Všechny suroviny smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto. Zadělané těsto rozdělíme na dvě poloviny a rozválíme na vymazané a moukou vysypané plechy. Jednu placku ihned pečeme 10-15 minut při 175°C.

SMĚS:

Ořechy, cukr, máslo a med osmažíme na pánvi do zlatova. Ještě TEPLOU naneseeme na druhou neupečenou placku. Směs nesmí vychladnout! Pečeme placku s ořechy 10-15 minut při 175°C.

Krém:

Všechny suroviny kromě másla smícháme dohromady a dáme vařit. Po uvaření necháme vychladnout. Chladnou směs postupně zamícháváme do másla s vanilkovým cukrem.

První upečenou a vychlazenou placku postříkáme rumem. Necháme vsáknout. Potřeme krémem a přiložíme druhým upečeným plátem (s ořechy). Necháme uležet do druhého dne.

Poznámka:

Placky je třeba nechat vychladnout, pak jsou pěkně tuhé a jde s nimi dobře manipulovat.

Placka s rumem zůstává na plechu.

Postup:

Plát s rumem

Krém

Plát s ořechy (ořechy nahoru)