

Medovníček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: migulisek



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 400 g
- vejce 3 ks
- med 4 lžíce
- jedlá soda 1 lžička
- cukr 300 g
- Hera 250 g
- kondenzované mléko 1 plechovka
- máslo 320 g
- vlašské ořechy na posypání 60 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 10

Postup:

Neotevřenou plechovku mléka vaříme v hrnci s vodou 2 hodiny. Vychladlé mléko vyšleháme s máslem do krému. Ve vodní lázni necháme Heru pomalu rozpustit. Potom do ní rozklepneme vejce, přidáme med, cukr a jedlou sodu. Nakonec vsypeme mouku a mícháme tak dlouho, dokud těsto nebude mít tmavě medovou barvu. Podle dortové formy vyválíme 5 tenkých plátů. Pečeme 5-7 minut. Dort sestavíme potíráním jednotlivých medových plátů krémem a skládáním na sebe. Potřeme i vrchní plát a obvod dortu. Posypeme ořechy.