Medový dort 4

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- **NÁPLŇ**
- Mléko 500 ml
- Hladká mouka 380 g
- Máslo 280 g
- Cukr 160 g
- Rum 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- **TĚSTO**
- Hladká mouka 660 g
- Cukr 160 g
- Máslo 140 g
- Vejce 2 ks
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Med 140 g
- Soda bikarbona 1 lžička
- Skořice 2 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ve vodní lázni rozpusťte tuk, med, přidejte cukr, vanilkový cukr, vejce, promíchejte a vlažné vmíchejte na válu do mouky se sodou a skořicí. Těsto nechte den odležet.

Těsto rozdělte na 4 díly a zabalte do fólie na potraviny nebo je vložte do mikrotenových sáčků, aby neoschlo. Troubu předehřejte na 180 stupňů. Z dílů těsta vyvalujte na pečicím papíru tenké pláty, které můžete pro úhlednost vykrojit pokličkou, nebo si na papíru předkreslíte kruh o průměru cca 20 cm. Kladťe je na plech a krátce, asi 3-5 minut, pečte do růžovozlaté barvy. Vyjměte z trouby, sejměte z papíru a spojujte krémem.

Náplň: Do malého kastrůlku vlijte mléko, přisypte mouku a směs uveďte do varu. Za stálého míchání takzvaně odpalujte. Vypněte sporák a hmotu promíchávejte do vychladnutí, respektive do pokojové teploty. Pak zatřete máslo, které musí být rovněž pokojové teploty (jinak by se krém srazil) cukr a žloutek. Jednotlivé pláty těsta spojujte krémem a vrstvěte medovník. Krémem nakonec potřete i povrch dortu.

Ozdobte popraškem cukru, posypte čokoládou a ořechy nebo třeba a sezonním ovocem - podle chuti.