

Marlenka

CESTO:

- 100 g [maslo](#)
- 2 PL [med](#)
- 2 ks [vajíčka](#)
- 250 g [cukor](#)
- 1 KL [ocot](#)
- 1 PL [sóda bikarbóna](#)
- 600 g [múka hladká](#)

KRÉM:

- 250 g [maslo do krému](#)
- 1 ks [salko](#)
- [vlašské orechy mleté](#)
- [koňak](#)
- [čokoláda na varenie](#)

Postup prípravy receptu

Salko dáme uvariť do hrnca s vodou na 3 hodiny. Menej neodporúčam, bolo by riedke. Potom necháme vychladnúť.

Lyžicu sódy s lyžičkou octu zmiešame a pripravíme si to v blízkosti hrnca.

Do vyššieho hrnca dáme 100g masla, 2 lyžice medu, 250 g cukru, počas varenia vymiešame. Potom pridáme pripravený ocot so sódou a pokračujeme v miešaní. Za stáleho miešania pridáme 2 ks vajec. Až sa na povrchu objaví pena a zmes zhnedne, potom ihneď odstavíme.

Hneď môžeme pridať preosiatu hladkú múku, zmiešať.

Vysypeme to na dosku, vypracujeme cesto, na chvíľu môžeme nechať odpočívať. Pripravíme papier na pečenie. Zohrejeme rúru na 200 - 220 stupňov.

Cesto rozdelíme na 8 častí.

Každú vyvaľkáme a vykrojíme napr. pomocou pokrievky z hrnca. Je to najťažšia časť pečenia, pretože sa môže cesto dostať trhať a je pomerne tvrdé.

Po zvládnutí položíme na papier na pečenie, ten na vyhriaty pekáč a šup do rúry.

Pozor, časovač potrebný, pečieme maximálne 3 minúty, inak sa cesto príliš vysuší a bude tvrdé. Ihneď po upečení dáme dole papier a necháme vychladnúť na tanieri.

Medzitým vyvaľkáme ďalší kúsok cesta a upečieme 8 plátov. Z výrezkov vyvaľkáme poslednú časť, ale už neorezujeme, použijeme ju potom pomrvenú na vrch Marlenky.

Vychladnuté salko vymiešame s maslom, nie roztopeným. Môžeme pridať oriešky a trochu koňaku.

Upečené pláty potrieme krémom (asi jeden a pol až dve lyžice na jeden) a posledný rozdrvíme, môžeme zmiešať s orechami a posypeme na vrch.