

# Citrónovo medové rezy



## Ingrediencie

### Tmavá piškóta

1 kus	vajicko
250 gramov	praskový cukor
80 gramov	masla
1 kus	vanilkový cukor
1/2 čajová lyžička	mletej škorice
5 polievkové lyžice	mlieka
2 polievkové lyžice	medu
2 polievkové lyžice	kakaa
450 gramov	polohrubej múky
1 čajová lyžička	prášok do pečiva
1/2 čajová lyžička	sóda bicarbóna

### Svetlá piškóta

5 kusy	vajec
150 gramov	práškového cukru
150 gramov	polohrubej múky
1/3 balík	prášku do pečiva
2 polievkové lyžice	horúcej vody
1 kus	citrón - kôra

### Krém

1 liter	mlieka
150 gramov	polohrubej múky
150 gramov	práškového cukru
250 gramov	masla
1 balík	vanilkový cukor
1 kus	citrón - šťava

## Postup

**Tmavá piškóta** - Múku zmiešame s práškom do pečiva a so sódou a preosejeme. Vajcia, cukor, škoricu zmiešame s maslom, pridáme mlieko, tekutý med a kakao. Pridáme k múke a vypracujeme hladké cesto (aby sa nelepilo). Ak je cesto lepkavé pridáme múku. Rozdelíme na 2 časti a každé rozvalkáme. Na plech dáme papier na pečenie, položíme vyvalkaný plát – upečieme. Tak isto aj druhú časť. Necháme vychladnúť.

**Žltá piškóta** – vyšľaháme sneh z bielkov, postupne pridávame práškový cukor, aby vznikla pena, potom vmiešame žĺtky po jednom kuse, pridáme teplú vodu, prášok do pečiva, preosiatu múku a nakoniec nastrúhanú citrónovú kôru. Upečieme a necháme vychladnúť.

**Plnka** – Múku zmiešame so studeným mliekom na hladkú kašu, zvyšné mlieko dáme variť s vanílinovým cukrom, pomaly prilejeme kašu z múky a uvaríme za stáleho miešania. Necháme vychladnúť, občas premiešame. Maslo vyšľaháme s práškovým cukrom, pridávame vychladnutý uvarený krém a nakoniec pridáme citrónovú šťavu podľa chuti. Plnku rozdelíme na dve časti.

Najskôr natrieme prvý tmavý plát polovicou plnky, položíme naň žltú piškótu, na tú natrieme druhú časť plnky a položíme druhý tmavý plát. Trochu zaťažíme. Vrch môžeme posypať práškovým cukrom, alebo polejeme čokoládou.