

Medové rezy



CESTO:

1 vajce
170 g kryštálového cukru
160 g masla alebo tuku
2 PL medu
5 PL mlieka
1 KL jedlej sódy
550 g hladkej múky
100 ml vody
100 ml šľahačky
2 KL rozpustnej kávy

KRÉM:

300 g masla
50 g hladkej múky
250 ml mlieka
150 g práškoveho cukru

POSTUP:

Vajíčko, cukor, med, tuk, mlieko a jedlú sódu dáme do hrnca a za stáleho miešania varíme asi 2 minúty. Hneď ako hmota zhnedne – skaramelizuje, hrniec odstavíme a zmes necháme mierne vychladnúť. Pridáme múku a vypracujeme hladké cesto, ktoré rozdelíme na štyri časti a upečieme.

Z 50 g masla a hladkej múky uvaríme kašu, následne ju zalejeme mliekom a metličkou stále miešame aby sa nám nevytvorili hrudky. Uvaríme hustú kašu do ktorej zamiešame polovicu práškoveho cukru.

Druhú polovicu cukru zamiešame do zvyšného masla a keď vychladne uvarená kaša tak ju spojíme s maslom vymiešaným s cukrom

Upečené pláty potrieme vychladnutým kávovým roztokom /voda, káva, smotana/ a naplníme plnkou. Povrch medových rezov posypeme drvenými orechmi a drveným perníkom.