

# Medové rezy s orechovou grilážou



## Cesto:

- múka hladká 500 g
- cukor práškový 200 g
- jedlá sóda (sóda bikarbóna) 2 ČL
- cukor vanilkový 12 g
- maslo 200 g
- med 70 g
- mlieko polotučné 1,5% 2 PL
- rum 1 PL
- vajce slepačie 2 ks

V miske zmiešame múku, cukor, jedlú sódu. Primiešame rozpustené maslo, med, mlieko, rum a vajcia.

Vymiesime hladké cesto, ktoré dáme na 15 minút zachladiť aby sa s ním lepšie pracovalo.

## Orechová griláž

- orechy vlašské 400 g
- cukor práškový 60 g
- cukor vanilkový 12 g
- med 100 g
- maslo 130 g

Počas chladenia cesta pripravíme orechovú griláž. Na panvicu dáme na veľmi jemne nasekané orechy s cukrom a vanilkovým cukrom. Pridáme maslo a med. Za stáleho miešania zahrievame na mierom ohni, pokiaľ sa maslo a med nerozpustí a cukor nezačne zľahka karamelizovať a následne odstavíme z ohňa.

Zachladené cesto rozdelíme na dve rovnaké časti, rozvalkáme ich a prenesieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Ak sa cesto pri prenášaní na plech potrhá, nevadí, na plechu ho rukami pospájame. Prvý plát vložíme do rúry a pečieme pri teplote 200°C asi 8 minút, pokiaľ nezačne plát zlatnúť.

Kým sa prvý plát pečie, na druhý rozvalkaný plát na plechu rovnomerne nanesieme orechovú griláž a tiež ho upečieme.

## Príprava krému:

- mlieko polotučné 1,5% 600 ml
- škrob kukuričný 70 g
- múka hladká 60 g
- citrónová šťava 2 PL
- aróma vanilková 1 PL
- maslo 400 g
- cukor práškový 160 g

V troche studeného mlieka si rozmiešame kukuričný škrob, múku a prilejeme k vriacemu mlieku. Za stáleho miešania uvaríme hustú kašu. Do teplej kaše vmiešame citrónovú šťavu a vanilkový extrakt. Za občasného miešania necháme vychladnúť.

V miske vymiešame zmäknuté maslo s cukrom. Postupne k maslu primiešavame vychladnutú kašu.

Na plát bez griláže rovnomerne rozotrieme krém a ten prikryjeme plátom s grilážou. Zákusok dáme do chladničky, najlepší je o dva dni, keď zákusok zmäkne.