

Medové rezy s lekvárom



Suroviny

Cesto:

3	PL	med
2	PL	mlieko
1	KL	sóda jedlá
2	ks	vajce
120	g	cukor mletý (práškový)
50	g	maslo
500	g	múka hladká

Plnka:

400	ml	mlieko
4	PL	múka polohrubá
150	g	cukor
200	g	maslo

Ostané:

250	g	lekvár slivkový
100	g	<u>čokoláda</u>
30	g	<u>tuk 100%</u>

Všetky suroviny na cesto okrem múky dáme do hrnca a pomaly na najslabšom plameni ohrievame. Miešame metličkou asi 5 minút, aby sa hmota pekne spojila. Nevaríme! Do misky dáme múku a nalejeme na ňu teplú zmes. Najprv vareškou zamiešame a potom rukou spracujeme lesklé nelepivé teplé cesto. Ide to rýchlo a ľahko. Cesto rozdelíme na 4 časti.

Pripravíme si 4 papiere na pečenie. Ja si na každý pravítkom nakreslím obdĺžnik 22 x 32 cm. Ešte teplé cesto rozvalkáme do tvaru obdĺžnika. Ja na valkanie používam silikónový valček, na ktorý sa cesto nelepí. Ak mi prečnievajú kúsky cesta, silikónovým nožíkom ich odkrojím a dám tam, kde cesto chýba, alebo je tenké a znovu prevalkám. Nie je to ťažké a miniem presne všetko cesto. Než vyvalkáte prvý plát, ostatné tri udržiajte teplé. Zakryte ich nahriatou miskou. Pripravené pláty cesta na papieroch položíme na opačnú stranu plechu a pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 180 stupňov asi 7 minút. Upečené pláty necháme vychladnúť. Pri pečení pláty krásne stmavli.

Plnku pripravíme tak, že v mlieku rozmiešame cukor a múku. Za stáleho miešania uvaríme kašu. Necháme vychladnúť. Potom vyšľaháme maslo a postupne doň prišľaháme múčnu kašu. Plnku rozdelíme na dve časti. Na spodný plát dáme bielu plnku, priložíme druhý plát. Ten potrieme lekvárom, dáme naň tretí plát. Na ten dáme druhú časť bielej plnky a na vrch položíme holý plát. Takto pripravené medové rezy zaťažíme (najlepšie hrubou veľkou knihou zabalenou do čistého sáčku) a dáme do chladničky aspoň na hodinu. Potom vrchný plát polejeme čokoládovou polevou a medové rezy vrátíme nazad do chladničky. Krájame až na druhý deň, ale najlepšie sú tretí deň, keď už je len pár kúskov :-)