

# Medovy dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

26 cm. - Suroviny na dortovou formu o průměru

0,12 l mléka, 2 polévkové lžice cukru

0,25 čajové lžičky soli, 2 polévkové lžice masla

20 g droždí

80 g mandlových lupínků

350 g mouky, 1 vejce

2 polévkové lžice rozinek

1 polévková lžice ztuhlého masla

2 polévkové lžice cukru

0,5 čajové lžice mleté skořice

2 polévkové lžice masla

6 polévkových lžic medu

2 polévkové lžice cukru

100 g hrubě nasekaných mandlí

maslo na vymazání formy

## Postup

Dortovou formu vymazeme maslem. mléko přivedeme k varu, přidáme cukr, sůl a maslo. Droždí rozpustíme ve 2 polévkových lžicích vody. Mandlové lupínky smícháme s moukou, přidáme rozpustené droždí, vlažné mléko, rozinky, vejce a vypracujeme těsto. Vypracované těsto necháme 30 minut kynout. Na pomoučeném valu vyválíme plát 20x40 cm, potřeme rozpustěným maslem, posypeme cukrem a skořicí, z úzší strany zavineme do rolády, nakrájíme na 2 cm silné plátky a z každého vytváříme bochánky. Rozpustíme maslo s cukrem, medem a mandlemi a směs nalijeme na dno formy. Bochánky narovnáme na medové dno a necháme 25 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200 stupňů. medový dort pečeme asi 20 až 30 minut na druhé polovině odspodu.