Medovník

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Ivana

Suroviny

Těsto:
3 vejce
1 sklenice cukru
3 velké lžíce medu
50 g másla
1,5 malé lžičky sody
3 sklenice hladké mouky
Krém:
1 salko
350 g másla
ořechy

Postup

Vejce, cukr, med, máslo, sodu smícháme dohromady a vaříme ve vodní lázni do zkaramelizování (až se bude tvořit hustá pěna).
Přidáme 3 sklenice hladké mouky, zamícháme a až těsto vychladne rozdělíme na 6 dílů.
Vyválíme a upečeme. (Vyvalujeme na papíře, který máme na podložce, kde jsou vyznačeny kružnice, takže jsou všechny placky stejné. Vyválíme opravdu hodně natenko, tak 2 mm. Pečeme tak 3 minuty. Placky budou mít krásnou karamelovou barvu.)

1 placku nastrouháme a smícháme s mletými ořechy.

Krém: Vařené salko smícháme s máslem.

Zbylé placky spojíme krémem, krém natřeme i po obvodu a na povrchu, obsypeme směsí s ořechy.
Nutno nechat uležet (tak 5 dnů).

Poznámka

*