

Medové řezy

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

42 dkg hladké mouky

15 dkg moučkového cukru

5 dkg tuku

2 vrchovaté lžíce medu

2 vejce

1 lžička jedlé sody

Krém:

0,25 litru mléka

1 vanilkový cukr

4 kostky cukru

1 žloutek

3 dkg hrubé mouky

Máslový krém:

25 dkg Hery nebo másla

moučkový cukr

Poleva:

čokoládová poleva

Postup

Vejce, cukr, tuk a med rozpustíme ve vodní lázni. Do mísy dáme mouku prosetou s jedlou sodou a vychladlou medovou hmotu. Vypracujeme těsto, rozdělíme na 3 díly. Každý vyválíme a na vymazaném, moukou vysypaném plechu upečeme (během pečení nabudou). Teplé sundáme z plechu a necháme vychladnout. Každý potřeme krémem a naskládáme na sebe.

Krém:

Ze 0,25 litru mléka, 1 vanilkového cukru, 4 kostek cukru, 1 žloutku a 3 dkg hrubé mouky uvaříme kaši.

Vychladlou postupně zamícháme do máslového krému (25 dkg Hery nebo másla utřeme s moučkovým cukrem podle chuti). Povrch medových řezů polijeme čokoládovou polevou