Medové řezy ii.

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
500 g hladké mouky
1 lžička jedlé sody - promíchat
80 g másla
2 velké lžíce medu
250 g cukru - roztopit v páře
2 celá vejce
Náplň:
1 Hera
0,5 másla
3 plné lžíce moučkového cukru - ušlehat
0,25 l Uvařit kašičku z: mléka
2 plné lžíce maizeny
1 vanilkový cukr -
po vychladnutí smíchat s ušlehanou náplní a ještě trochu vyšlehat
čokoládová poleva

Postup

Postup přípravy: Vypracujeme těsto a rozdělíme na tři díly. Rozetřeme na pečicí papír - pozor, roztírá se dosti špatně, pomáhám si tak, že těsto přikryju silonovým sáčkem a vyválím nebo roztírám špachtličkou. JE TO HODNĚ TENOUČKÉ. Upeču tři placky ve vyhřáté troubě. Pečící papír se nejlíp odstraní tak, že celé placky obrátíme papírem vzhůru a potřeme je studenou vodou. Placky jsou tvrdé a nevzhledné, ale nenechte se odradit a pokračujte. Pak jednotlivé placky spojíme krémem a polejeme čokoládovou polevou. Musí se nechat uležet 2-3 dny.
Placky do sebe nasáknou krém, nádherně změknou. Pak se pokrájí na libovolně velké dílky. Je to moc dobré, i když při přípravě někdy kleju, stojí to za TO.