

Marlenka

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Suroviny:

těsto:

1 Hera, 3 celá vejce, 3 vrchováté lžice medu, 30dkg krupic. cukru, 40dkg hl.mouky Extra 00, 1 lžička jedlé sody
krémy:

3 lžice 1plech.kondenzovaného slazeného mléka(Salko)30dkg mouč.cukru, 30dkg másla, 0,25l mléka,
hr.mouky

Postup

Postup:kastrol s vodou-do něj posadit mísu(dělá se v páře - ne ve vodě)rozpustit Heru, pak přidat med, celá vejce-ta rychle rošlehat, pak rozpustit cukr, vznikne zlatě zbarvená hustá tekutina, sahni prstem jeli horká a už bez ohně přidej mouku se sodou a šlehej-míchej 10 min.- vznikne husté lité tě

sto (můžeš přidat lžičku perníkového koření-zvýrazní chuť medu- není nutné).Na plech natáhněte pečicí papír a obkreslete na něj talíř či dortovou formu.Do kruhu pak gumovou stěrkou rozetřete v co nejtenčí vrstvě těsto; mělo by kružnici asi o centimetr přesahovat. Placku pečte dozlatova (5-7minut) a totéž proveďte i s ostatními. V horkovzdušné troubě můžete péct pláty najednou.Těsto by mělo vyjít na 6-8placek, podle toho jak velkou máte kružnici.

Po vyndání ještě za tepla podle talíře-formy ořízněte placku a ořez nechte na posyp,placku sundejte opatrně z papíru. Zatímco pečete placky, nechte si vařit 2h ponořené celé v uzavřené plechovce kondenz. mléko.Po dvou hod. ho zalejte studenou vodou-rychleji vychladne a pak teprv otevřeve plechovku- je tam krásně zkaramelizovaný krém. 0,3333333333333333 másla ušleháme s tímto vychladlým karamel=1 krém-mazat velmi tence, a 0,6666666666666667 másla ušleháme s cukrem moučk. a krupicovou kaší, uvařenou ze 0,25l mléka a 3 lžic hr. mouky nebo krupičky.=2 krém.

Začneme mazat máslovým krémem a pokládáme placky na sebe a krémy střídáme. Na závěr rozdrobíme zbytky (ořezky) upečeného těsta s asi 10 vlašskými strouhanými ořechy a posypeme povrch dortu. Necháme uležet v chladu -nejlépe dva dny před konzumací.