

Brumíkův medovník

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: pí. Mikulová

Suroviny

zlaté koka

200 ml karamelového pudinku

4 lžíce másla

hrst ořechů

3-5 lžic medu

cukr podle chuti

Postup

Do misky nalámeme koka sušenky na větší kusy. Pak přidáme med a dobře promícháme, aby med sušenky dobře obalil. Chvilí necháme odležet, aby sušenky nasákly medem. Připravíme si pudink a vychladíme. Potom jej přimícháme do změkklého másla utřeného s cukrem. Vymícháme hladký krém, který podle chuti dosladíme. Nakonec do něj přidáme na jemno mleté ořechy. Formu vymažeme máslem a nasypeme do ní nalámané koka sušenky. Pak je přelijeme připraveným krémem a dobře promícháme. Formu vložíme do lednice a necháme několik hodin uležet, aby sušenky nasákly krémem. Hotové opatrně vyklopíme z formy, uladíme povrch a posypeme zbytkem mletých oříšků.