

Medovník

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 vejce
15 dkg cukru krystal (nebo písek)
5 dkg tuku
2 lžíce medu
5 lžic mléka
1 kávová lžička sody

Postup

Vše vaříme 2 min. - za neustálého míchání hmota hnědne - karamelizuje. Odstavíme a teplé nalejeme do misky, kde je odváženo 45 dkg hladké mouky - zpracujeme pomocí měchačky a ihned vyklopíme na vál, kde zpracujeme ještě za tepla pomocí malého množství hl. mouky v hladké těsto. Postupně vyválíme 4 tenké placky. Plech musí být vymazaný a přehřátý! Vyválenou placku opatrně přendáme pomocí válečku na plech a vidličkou toto těsto asi na 10 místech propícháme, aby se při pečení netvořily tzv. puchýře. Pečeme rychle do lehkého zhnědnutí. Po vyndání plechu z trouby ihned hojně pokropit (pocákat) rumem. Po chvilce opatrně pomocí plochého nože sesunout na rovnou desku. Takto se upečou všechny 4 placky. Asi po hodině již lze plnit máslovým krémem ve třech vrstvách. Máslový krém: 25 dkg Hery nebo másla (možno i půl na půl) 35 dkg moučkového cukru vanilkový cukr 1 žloutek vše utřít do pěny + přidat kaši (mléko a hrubá mouka) nebo hustý pudink vyšleháme krém a dáme zchladnout. Po naplnění polejeme čokoládovou polevou a necháme ztuhnout. Pomocí nože, který vždy nahřejeme teplou vodou krájíme úhledné kousky.