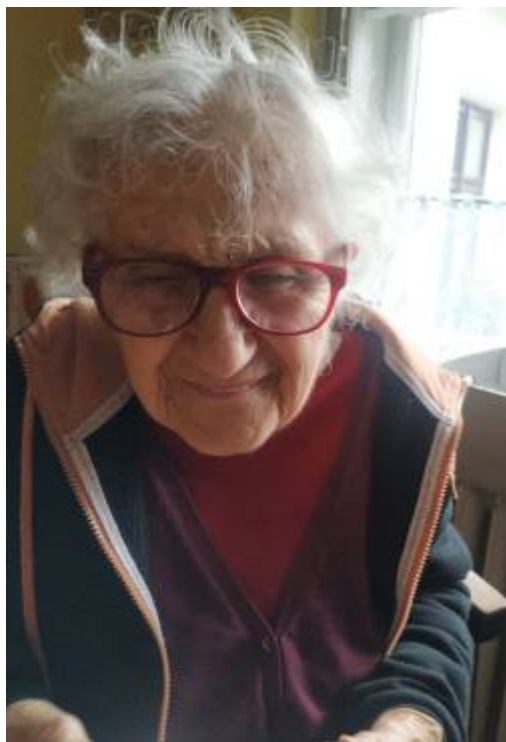


Medovník tety z Tachlovic



Na medovník si připravíme následující přísady:

- 50 dkg hladké mouky+2 lžičky jedlé sody
- 20 dkg cukru
- 20 dkg másla
- 2 celá vejce
- 2 lžíce medu
- 2 lžíce mléka

Vše smícháme, vypracujeme těsto a rozdělíme na 2 díly, ze kterých vyválíme 2 placky. Jednu pečeme hned v troubě na 150 stupňů dorůžova, na druhou natřeme karamelový přeliv:

Na pánvi rozpustíme 12 dkg másla, 8 dkg cukru, 2 lžíce medu a 15 - 20 dkg na plátky pokrájených mandlí nebo pokrájených ořechů. Necháme zkaramelizovat a ještě horké natíráme na neupečenou druhou placku. Teprve pak upečeme.

Na první prázdnou upečenou placku natřeme následující krém:

- Svaříme 2 dcl mléka se dvěma lžicemi hladké mouky a po vychladnutí zašleháme 1 máslo, 4 dkg cukru a 1 vanilkový cukr.

Na krém položíme druhou placku s karamelovým přelivem. Moučník necháme alespoň přes noc nebo celý den před podáváním v chladu uležet, je pak vláčnější.

Chutná výborně, je vhodný na předem plánované oslavy. Nežklame!!!



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/medovnik_tety_z_tachlovic

Last update: **2024/07/20 19:31**

