

Medový dort

Stupeň
obtížnosti



Tisk receptu



Poslat odkaz
přátelům



Těsto:

250 g hladké mouky
100 g moučkového cukru
30 g másla nebo Hery
1 vejce
2 PL medu
1 rovná KL Jedlé sody Dr.Oetker

Krém:

230 ml mléka
2 KL Solamylu Dr.Oetker
1 žloutek
230 g měkkého másla
70 g moučkového cukru

Na dozdobení:

1 šálek uvařené a vychlazené silné instantní kávy
100 g perníku na strouhání
100 g strouhaných oříšků



1. Těsto: do kastrůlku dáme máslo, vejce, med, cukr a vše zahříváme ve vodní lázni. Když je směs horká, přidáme jedlou sodu a metlou šleháme. Do houstnoucí hmoty přisypeme po částech mouku a vypracujeme těsto. Těsto přendáme na pomoučený vál a znovu propracujeme.

2. Těsto rozdělíme na 5 dílů. Každý díl vyválíme na pomoučeném vále na slabé placky o průměru asi 25-30 cm a okrajem dortové formy (nebo pokličkou) vykrojíme kolo (o průměru dortu). Ze zbylých okrajů vyválíme 6. placku.

3. Jednotlivé placky přeneseme na otočený plech (dnem vzhůru), na který jsme položili pečicí papír. Placky pečeme postupně v předehřáté troubě při teplotě cca 180 -190°C po dobu asi 4 minut. Každou placku ihned po upečení stáhneme i s papírem na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout - placka ztvdne a papír pak stáhneme.

4. Krém: v mléce rozšleháme Solamyl se žloutkem a směs svaříme na hustou kaši. Kaši necháme vychladnout. Máslo vyšleháme s cukrem do pěny. K pěně postupně zašleháváme vychladlou kaši.

5. Nastroháme perník na strouhání a smícháme ho se strouhanými oříšky. Každou placku potřeme štětečkem kávou, namažeme krémem a posypeme směsí oříšků a perníku - takto na sebe naskládáme všechny placky. Krémem potřeme i horní stranu a boky medovníku. Dort na závěr posypeme (obalíme horní stranu i boky) ve zbylé směsi perníku s oříšky.

6. Dort zakryjeme mikrotenem a lehce zatížíme. Necháme ho v chladu do druhého dne zvlhnout. Dort vyndáme z lednice asi 20 minut před servírováním.

TIP: Barva medového dortu (medovníku) je ovlivněna použitým perníkem na strouhání – čím tmavší perník na strouhání použijeme, tím je dort hezčí.

SKUTEČNĚ CHUŠT