

MEDOVÉ ŘEZY OD ZDENIČKY

45 dkg hladké mouky
2 vejce
15 dkg cukru
5 dkg másla
lžička jedlé sody
2 lžice mléka
2 lžice medu
1/2 l mléka
vanilkový pudink
25 dkg másla
20 dkg moučkového cukru
vanilkový cukr
švestková povidla
trocha rumu
10 dkg nasekaných nebo pomletých lískových oříšků

Nejdřív si v hrnci na plotně připravíme směs z 15 dkg cukru, 5 dkg másla, lžičky jedlé sody, dvou lžic mléka, dvou lžic medu a jednoho vejce, kterou vaříme cca 5 minut.

Na vál dáme 45 dkg hladké mouky, jedno vejce a přidáme částečně vychladlou směs. Vypracujeme těsto, rozdělíme na 4 díly. Každý díl vyválíme, položíme samostatně na obrácený plech a upečeme. Ještě horké upečené pláty klademe na sebe.

otom si připravíme krém: uvaříme 1/2 l mléka s vanilkovým pudinkem. V míse utřeme do pěny 25 dkg másla, 20 dkg moučkového cukru a vanilkový cukr. Du utřené pěny vmícháme vychlazený uvařený pudink.

Krémem natřeme první plát, přiložíme druhý - natřeme, třetí plát natřeme švestkovými povidly zdředěnými rumem a přiložíme čtvrtý plát, který potřeme zbytkem krému a posypeme oříšky.

Řezy je třeba nechat do druhého dne odležet, aby změkly.



DOBROU CHUŤ!