

OŘECHO-MEDOVÉ ŘEZY OD ZDENIČKY

Těsto:

500 g hladká mouka
200 g cukr krupice
200 g Hera
2 vejce
2 lžice tekutého medu
2 lžice mléka
2 lžičky jedlé sody

Ořechová hmota:

40 dkg ořechů nahrubo nasekaných
12 dkg másla
8 dkg cukru
3 lžice medu

Krém:

1 máslo
100 g hladké mouky
120 g cukr
0,5 l studeného mléka
2 lžice rumu



POSTUP PŘÍPRAVY:

Z uvedených přísad vypracujeme těsto, které rozdělíme na 2 díly.

1. díl těsta - vyválíme na velikost plechu, přeneseme na pečícím papírem vyložený plech a upečeme

HMOTA Z OŘECHŮ - na hlubší pánvi rozpustíme máslo, přidáme ořechy a trošku osmažíme. přidáme cukr a med, když to začne růžovět, odstavíme a dáme na připravené těsto

2. díl těsta - těsto vyválíme, přeneseme na pečícím papírem vyložený plech, potřeme hmotou z ořechů a upečeme

KRÉM - Rozpustíme máslo, přidáme cukr a mouku a mícháme do zhoustnutí, potom zalejeme studeným mlékem a uvaříme kaši. Přidáme druhou polovinu másla a rum a vymícháme do krému.

Na 1. upečenou vychladlou palcku placku natřeme krém, navrch položíme placku s ořechovou krustou.

Necháme v chladu uležet alespoň 1 den.