



Medové kocky

Recepty



Olovrant



Vianoce



90 min



0



3.0

1177



Budete potrebovat'

Maslo	200 g
Med	3 PL
Práškový cukor	250 g
Vajíčka	4 ks
Hladká múka	400 g
Sóda bikarbóna	1 ČL
Mlieko	100 ml

Škorica mletá Vitana	2 ČL
Mletý badián Vitana	1 ČL
Slivkový lekvár Hamé	
Mäkké maslo	370 g
Kondenzované mlieko (Salko)	1 a 1/2 plechovky

Príprava receptu

V hrnci rozpustíme maslo a med, pridáme práškový cukor a premiešame, potom pridáme ešte vajčka, mlieko a zamiešame.

V miske zmiešame múku, sódu, škoricu mletú Vitana a badián mletý Vitana.

Pridáme tekutú zmes do suchej zmesi a vymiesime cesto. Rozdelíme ho na 3 rovnaké časti.

Na plech vystlaný papierom na pečenie dáme tenkú vrstvu cesta (1/3 cesta) a pečieme pri teplote 200 stupňov cca 6 – 8 minút do zlata.

Vyberieme, stiahneme papier na pečenie a pokračujeme rovnako so zvyšnými dvoma časťami cesta.

Zo zmäknutého masla a salka vymiešame krém a necháme ho zchladieť.

Upečené a vychladnuté pláty orežeme do rovnakých obdĺžnikov.

Odrezky rozmrvíme.

2 pláty si potrieme slivkovým lekvárom a následne vrstváme spôsobom:

Plát so slivkovým lekvárom, 1/3 krému, plát so slivkovým krémom, 1/3 krému, plát a posledná tretina krému.

Na záver celý vrch pokryjeme rozmrveným medovým plátom.

Koláčik necháme odležať, narežeme na kocky a prípadne dozdobíme orechom.

Badián mletý

Škorica mletá