Medové kocky

Recepty

Olovrant

Vianoce

90 min

0



3.0

1178

Budete potrebovať

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 vajíčka, 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 zachladiť.
Upečené a vychladnuté pláty orežeme do rovnakých obdĺžnikov. Odrezky rozmrvíme.
2 pláty si potrieme slivkovým lekvárom a následne vrstvíme 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