NajPečenie

Medové rezy

Dobre známe medové rezy, ktoré vás nikdy nesklamú.

Potrebujete:

500 g	múka hladká
280 g	cukor práškový
140 g	Palmarín
4 lyžica	med
5 ks	vajcia
1 lyžička	sóda bikarbóna
1 lyžička	škorica mletá
20 ks	klinčeky drvené
1 liter	mlieko
2 bal.	krémový prášok Zlatý klas
250 g	Helia
200 g	cukor práškový

Postup:

Na cesto si prichystáme: 500 dkg hladkej múky, 28 dkg práš. cukru 14 dkg masla, 4 lyžice medu, 2 vajíčka, 1 káv. lyžička sódy, 1 káv. lyžička škorice, 20 ks pomletých klinčekov. Postup: všetky suroviny spojíme a vypracujeme cesto, ktoré necháme v chladničke odstáť. Najlepšie do druhého dňa. Potom cesto rozdelíme na 3 časti, ktoré postupne vyváľame a pečieme na opačnej strane plechu.

Plnku urobíme nasledovne: 1 l mlieka, 2 Zlaté klasy a 3 celé vajcia, 250g Helie, 20 dkg práš. cukru.
Postup: z mlieka a Zlatých klasov uvaríme hustý puding, ktorý necháme vychladnúť. Potom si vymiešame Heliu s cukrom. Postupne pridávame vychladený puding. Plnku si rozdelíme na 2 časti a naplníme upečené pláty.

Vrch posypeme práškovým cukrom. Môžeme poliať aj čokoládovou polevou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.