



Nugátovo medovo vianočné rezy

Je lahodný a veľmi dobrý.

Potrebuje:

500 g	múka hladká
280 g	cukor práškový
140 g	maslo
4 lyžica	med
2 ks	vajcia
1 lyžička	sóda
1 lyžička	škoricca mletá
20 ks	klinčeky drvené
3 ks	vajcia
3 lyžica	cukor kryštálový
3 lyžica	kakao
84 g	nutela
350 g	Helia
trochu	rum

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.

Vajíčka, cukor, kakao a nutelu miešame nad parou do zhustnutia.

Ešte do polo teplej hmoty vmiešame Heliu a pridáme rum. Necháme vychladnúť.

Pláty netrieme krémom, časť krému si necháme na vrch. Pláty zatážime aspoň na 1 hodinu. Potom ich prerežeme na dĺžku na 3 diely a potrieme vrch.

Vrch ozdobíme vianočnými hviezdikami alebo rôznymi ozdobami.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
