

NajPečenie



Domáca marlenka

Výborná marlenka , vhodná na každú príležitosť :)
:) u nás má vždy úspech :))

Vyskúšajte ju pripraviť aj vy podľa nášho receptu s fotopostupom.

Potrebuje:

cesto

130 g	maslo
3 lyžica	med
2 ks	vajcia
250 g	cukor práškový
1 lyžička	ocot
1 lyžica	sóda bikarbóna
700 g	múka hladká

plnka

200 g	maslo
1 ks	salko
1 lyžica	koňak

Postup:



Plechovku salka si dáme variť do hrnca na 3 hodiny a necháme ho potom vychladnúť.

Medzitým si pripravíme cesto:

v hrnci za stáleho miešania pomaly rozpustíme maslo, med a cukor.



Odstavíme a po chvíli pridáme ocot a sódu-premiešame.

Hrniec dáme opäť na sporák a pridáme vajcia. Miešame kým sa nepení a nezhnedne.



Odstavíme a po chvíli pridáme preosiatu múku a vypracujeme si cesto. Dáme ho do tepla na hodinu odstáť.

NajPečenie

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **5 min.**

Teplota pečenia: **170 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **35**



Cesto si rozdelíme na 5 rovnakých častí. Rozvalkáme na veľkosť plechu natenučko a dávame na vymastený chrbát plechu. Necháme postáť (kým si nepripravíme všetky plechy) a pečieme.



Upečené pláty hneď prekladáme na seba na druhý plech, kým ešte nie sú úplne zosúšené. Necháme vychladnúť. Pripravíme si plnku - vychladnuté salko zmiešame s maslom a koňakom. A plnku rozdelíme na 5 častí, teda natierame na tenučko, je jej málo. Zdobíme orezanými okrajmi, ktoré pomrvíme. Zaťažíme na noc a môžeme podávať. :)