

NajPečenie



Marlenka

Sladká a jednoduchá Marlenka.

Potrebuje:

100 g	maslo
2 lyžica	med
250 g	cukor práškový
2 ks	vajce
1 lyžica	sóda
1 lyžica	ocot
600 g	múka hladká
2 ks	salko (uvarené)
500 g	maslo

Postup:

Sódu s octom zmiešajte. V hrnci na miernej teplote roztopte a vymiešajte maslo, med, cukor a pridajte sódu s octom (musíte to celé stále miešať). Pridajte dve vajíčka, začne to hnednúť a voňať ako marlenka. Keď to bude mať karamelovú farbu odstavte to. Vychladnutú hmotu zmiešajte s múkou a vypracujte cesto.

Cesto rozdeľte na 6 častí (5 rovnakých a jednu menšiu). Vyval'kajte pláty a upečte na obrátenej strane plechu. So šiestym sa netrápte, ten sa strúha. Ja som si jednotlivé pláty vyval'kala na papier na pečenie, a potom som ich už len prenášala na plech a postupne piekla. Pečte kratučko pri 200 °C, cca 3-5 minút (pláty treba stále kontrolovať, lebo sú veľmi rýchlo upečené).

Pláty rovnomerne natrieme krémom, vrchný natretý plát posypeme nastrúhaným šiestym plátom, zat'ážiť a čakať kým zmäkne. Nakoniec polejte čokoládou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	140 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
