

NajPečenie



Medové cesto so sviatočnou plnkou

Ďalšia z chutných variánt medových rezov.

Potrebuje:

6 ks	vajcia
125 g	Palmarín
125 g	med
150 g	cukor práškový
1 lyžička	škoricica mletá
4 ks	klinčeky drvené
1 lyžička	sóda bikarbóna
500 g	múka T650
1 lyžička	aníz mletý
150 g	cukor kryštálový
3 lyžica	kakao
42 g	nutela
50 ml	rum
250 g	Helia

Postup:

Pripravíme si suroviny na cesto: 500 g múky T 650 (musí byť tento druh), 3 vajcia, 125 g Palmarin, 125 g medu, 150 g práškového cukru, 1 kávovú lyžičku mletej škorice, 4 mleté klinčeky, 1 kávovú lyžičku sódy bikarbóny, 1 kávovú lyžičku mletého anízu.

Cesto urobíme vymiešaním všetkých prísad a necháme ho v chladničke odstáť najlepšie do druhého dňa. Cesto rozdelíme na 3 časti, vyváľame a pečieme na opačnej strane plechu cca 10-15 minút. Plech musí byť potretý tukom. Upečené cesto necháme vychladnúť.

Pripravíme si plnku: 3 celé vajička, 150 g kryštáľového cukru, 3 lyžičky tmavého kakaa (ak kakao nie je dostatočne tmavé, pridáme ešte 2 lyžičky), 1 oriešková nutela, 50 ml rumu, 1 Helia.

Vajička, cukor, kakao a nutelu šľaháme nad parou vo vodnom kúpeli asi 20 min. Potom odstavíme z kúpeľa a ešte do teplého vmiešame Heliu a pridáme rum. Plnku necháme ešte úplne vychladnúť, potom ju natierame na pláty upečeného cesta.

NajPečenie

Celkový čas prípravy: **40 min.**

Čas pečenia: **15 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**

Časť plnky na vrch si necháme v chladničke, naplnené pláty mierne zaťažíme doskou, na ktorú pridáme niečo ťažšie (ja používam 1 kg balík cukru-soli) Asi po 2-3 hodinách zaťaženia zvýšnú plnku natrieme na vrchný plát, ktorý môžeme ľubovoľne ozdobiť.