



Medové rezy

Rezy plné lahodnej medovej chuti.

Potrebuje:

80 g	Palmarín
40 g	Cera
250 g	Helia
500 g	múka hladká špeciál
450 g	cukor práškový
7 lyžica	maizena
1/2 lyžička	sóda bikarbóna
100 g	čokoláda na varenie
	marhuľový džem
3 lyžica	med
3 ks	vajcia
700 ml	mlieko

Postup:

Príprava cesta: vajcia, 200 g cukru, med a Palmarín mierne nahrejeme v hrnci (asi 5 - 8 minút) na miernom ohni. Zmes nalejeme do misy a pridáme sódu bikarbónu a múku. Všetko spolu zmiešame a vypracujeme cesto.

Cesto rozdelíme na 4 časti. Každú časť rozvalkáme. Každý diel pečieme osobitne na vymastej a múkou vysypanej, opačnej strane plechu. Pečieme vo vyhriatej rúre pri 180°C. Každý plát asi 8 minút.

Príprava krému: z mlieka a maizeny si uvaríme hustú kašu ako pudíng. Heliu vymiešame s 250 g práškového cukru a pridáme vychladnutú kašu. Vymiešame na hladkú plnku.

Vychladnuté pláty potrieme malou vrstvou džemu a naplníme krémom. Polejeme čokoládovou polevou, ktorú sme pripravili vo vodnom kúpeli roztopením a zmiešaním čokolády s Cerou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
