

# NajPečenie



## Medovo-orechový zákusok

Krémový, sladký, najlepší zákusok s orechami.

### Potrebuje:

450 g	Palmarín
500 g	polohrubá múka
2 ks	vajcia
2 lyžica	medu
15 g	práškového cukru
200 g	Palmarín
2 lyžička	sóda bikarbóna
2 lyžica	mlieko
200 g	posekaných orechov
100 g	kryštalový cukor
125 g	maslo
2,5 lyžica	medu
140 g	kryštalový cukor
250 g	Palmarín
1/2 liter	mlieko
5,5 lyžička	detská krupica
0,05 ml	rum

### Postup:

2 Lyžičky sódy zmiešame s 2 lyžicami mlieka. Múku, vajcia, med, práškový cukor, Palmarín, sódu s mliekom zmiešame dokopy. Vypracujeme cesto a rozdelíme na 2 rovnaké časti. Jednu časť rozvalkáme a pečieme pri 180°C, na 5 minút.

Do hrnca si dáme orechy, kryštalový cukor, maslo a med. Všetko spolu povaríme, a natrieme na druhý rozvalkaný neupečený plát. Dáme ho upiecť na 180°C 10 minút.

Urobíme si krém: polovicu mlieka vlejeme do hrnca, pridáme cukor a necháme zovrieť. Do toho vlejeme druhú polovicu mlieka zmiešanú s krupicou a vlejeme. Uvaríme hustú kašu. Po vychladnutí zmiešame s Palmarinom. Medový plát pokvapkáme rumom, dáme krém a na to nanesieme druhý orechový plát. Necháme cez noc odležať na studenom mieste.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>100 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 minut min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>50</b>

---