

NajPečenie



Orechovo-medové rezy

Medové rezy oživené orechami.

Potrebuje:

orechy

850 g	múka hladká
400 g	cukor práškový
300 g	Palmarín
8 lyžica	med
300 ml	mlieko
3 lyžička	sóda bikarbóna
250 g	Helia
70 g	cukor krupicový
1 bal.	vanílnový cukor
1,5 lyžica	múka hrubá
120 g	maslo
350 g	orechy vlašské

Postup:

Na cesto potrebujeme: 750g hladkej múky, 300g práškového cukru, 300g Palmarinu, 4 a ½ lyžice medu, 3 lyžice mlieka, 3 lyžičky jedlej sódy bikarbóny. Z týchto surovín urobíme cesto, rozdelíme na tri časti, 2 časti rozvalkáme na plech, na papier na pečenie a upečieme. Tretiu časť tiež rozvalkáme na papier a naň ešte dáme karamelovú zmes s orechmi a upečieme.

Karamelová zmes: 120 g masla, 70 g cukru krupice, 3 lyžice medu - to všetko rozohrejeme na karamel a pridáme 40 dkg vlašských orechov v polovičkách, alebo nahrubo nasekané.

Na krém potrebujeme: 250 ml mlieka, 1 a ½ lyžice hladkej múky, 1 a ½ lyžice hrubej múky, 10 dkg cukru práškového, 1 vanilkový cukor - uvaríme kašu, až úplne vychladne zašľaháme do toho 250 g Helie. Rezy spojujeme, na spodnú časť dáme cesto, potom krém, potom cesto s orechmi, potom opäť krém a nakoniec cesto polejeme čokoládovou polevou. Tieto

NajPečenie

rezy si pripravíme tak 1 – 2 dni dopredu, aby sa rozležali.

Celkový čas prípravy: **70 min.**

Čas pečenia: **30 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**
