

NajPečenie



Zemiakový medovník

Koláč z jemného cesta, ktoré nevysycha.

Potrebuje:

450 g	múka hladká
100 g	cukor práškový
3 lyžica	med
1 bal.	kypriaci prášok do perníka
1/2 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
150 g	Palmarín
200 g	zemiaky
2 ks	vajcia
1 lyžica	mlieko
1 lyžička	škorica mletá
	lekvár ľubovoľný
100 g	orechy mleté
80 g	Cera
80 g	cukor práškový
4 lyžica	mlieko
2 lyžica	maizena
3 lyžica	kakao

Postup:



Med, žĺtky, cukor, rozpustené maslo a zemiaky vymiešame. Pridáme múku, prášok do perníka, prášok do pečiva, ktoré zapracujeme do múky. Pridáme mlieko a vypracujeme jemné cesto, ktoré rozdelíme na dva diely.



Vyvalkáme vo veľkosti plechu a jednu časť položíme na vymastený plech, potrieme marmeládou a posypeme orechami. Prikryjeme druhým cestom a pečieme do zlatista.



Počas pečenia si urobíme polevu. Po upečení, ešte na teplý koláč vylejeme a rovnomerne rozotrieme. Necháme vychladnúť. Suroviny dáme do menšej nádoby a vo vodnom kúpeli rozpustíme a zahrejeme.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
