



Medové řezy s kakaovým krémem

30 kusů



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

600 g hladká mouka
200 g moučkový cukr
70 g máslo změkklé nebo margarín
1 ks vejce
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
3 PL mléko polotučné
3 zarovnaná PL med tekutý

Na krém:

500 ml mléko polotučné
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
250 g máslo změkklé
100 g moučkový cukr
1 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
0,5 balíčku Poleva mléčná Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
papír na pečení
váleček

- 1 Na přípravu těsta smícháme na vále nebo v míse mouku a cukr. Přidáme máslo nebo margarín, vejce, sodu, mléko, med a ručně vypracujeme dohladka. Těsto rozdělíme na 4 stejné díly a každý vyválíme na pomoučené pracovní ploše na plát 30 x 40 cm. Pomocí válečku plát přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 7 minut

- 2 Po upečení plát ihned stáhneme z plechu, položíme na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout.
- 3 Stejným způsobem upečeme i další 3 pláty.
- 4 Na přípravu krému uvaříme zlatý klas s mlékem podle návodu na obale, místo cukru použijeme vanilínový cukr. Za občasného míchání necháme zcela vychladnout. Máslo s cukrem a kakaem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni do pěny, do které po částech zašleháme pudink.
- 5 Krémem slepíme upečené pláty a necháme asi 2 hodiny v chladničce ztuhnout.





- 6 Na ozdobení polevy připravíme podle návodu na obale. Povrch polijeme polevou tmavou a necháme ztuhnout. Po ztuhnutí pocákáme mléčnou polevou. Před podáváním nakrájíme nožem namočeným v horké vodě na řezy a podáváme.

Tip:

- Medové řezy chutnají nejlépe, když je necháme do druhého dne uležet v lednici.

