

Medovník

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Máslo, cukr (150 g) a med za stálého míchání ohřejeme ve vodní lázni. Přidáme sodu, 2 vejce a mícháme, dokud nevznikne kompaktní hmota. Tu ještě teplou nalijeme do mouky, kterou jsme smíchali se xanthanovou gumou nebo žloutkem. Rukama vypracujeme hladké těsto, to si rozdělíme na 4 části a každou část vyválíme na tenkou placku požadovaného tvaru.

Jednotlivé pláty pečeme ve vyhřáté troubě asi 7 minut při 200°C. Ještě horké vykrojíme na požadovaný tvar a necháme vychladnout. Připravíme si krém: 2 velké zakysané smetany (kelímek 400 ml), cukr moučka dle chuti a 1/2 sáčku pudinku Crème Olé vanilka příchuť. Vyšlehaný krém natřeme na vychladlé medové pláty, slepíme krémem, potřeme i vrch a boky medovníku. Odkrojky těsta podrtíme či pomeleme, smícháme s trochou ořechů a posypeme povrch medovníku natřeného krémem. Můžeme pokapat čokoládou.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 20 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 800 g
- **Cukr moučka** - 170 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Jedlá soda 50 g** - 5 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 500 g
- **Včelí med luční 250 g** - 45 g
- **Vejce** - 100 g
- **Puding příchuť Vanilka bez lepku 38 g** - 19 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

