

Marlenka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 12

5874 kalorií , **11 g** cukrů , **456 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/marlenka>

Příprava

Cukr, vejce, med a máslo mícháme (není potřeba šlehat) ve vodní lázni, do pěny. Odstavíme a přidáme lžici sody bikarbony a hladkou mouku speciál (smícháme rovnou v míse). Přeložíme na vál, rozdělíme na 6 částí a každou vyválíme na tenko, dokud je ještě těsto teplé (studené se hůře válí). V případě potřeby můžeme těsto ohřát v mikrovlnce. Pečeme asi 2-3 minuty (při cca 200 °C) na vymazaném a vysypaném plechu otočeném dnem vzhůru. Po upečení těsto zesuneme na vál a ihned odřežeme okraje, aby byly rovné (studené těsto se láme!). Odřezky z těsta rozdrtíme válečkem a odložíme na posypání. Náplň 1: Salko předem uvaříme (v konzervě - 2 hodiny) na karamel a necháme vychladnout. Vymícháme máslo a postupně přidáváme vychladlé salko. Náplň 2: vymícháme máslo s cukrem a vanilkou. Z mléka a maizeny uvaříme kaši a když vychladne, přidáme ji postupně do máslové hmoty. Dobře vyšleháme. Pláty těsta (můžeme potřít uvařenou kávou) plníme střídavě 3x náplní č. 1 a 2x náplní č. 2. Karamelové náplně je víc a je potřeba počítat s tím, že se jí potírá i vrch koláče. Každou vrstvu karamelové náplně posypeme sekanými ořechy. Povrch posypeme rozdrobenými zbytky ořezaných

Ingredience

- 200 g cukru krupice
- 3 vejce
- 3 lžice medu
- 70 g másla
- 1 lžice Sody bikarbony
- 500 g hladké mouky
- 250 g másla na 1. náplň
- 1 konzerva kondenzovaného mléka na 1. náplň
- 125 ml mléka na 2. náplň
- 125 g cukru krupice na 2. náplň
- 180 g másla na 2. náplň
- 1 vanilka na 2. náplň
- 25 g maizeny na 2. náplň

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

okrajů a posekanými ořechy. Můžeme tence
pocákat čokoládovou polevou.

