

# Medové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 1 dní 1h 10min , Porce: 10

4653 kalorií , 10 g cukrů , 205 g tuků , 59 g bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/medove-rezy>

## Příprava

Ingredience na těsto: 50 dkg hladké mouky, 15 dkg moučkového cukru, 6 dkg tuku (Hera,máslo), 2 vejce, 4 lžíce medu, 1 lžíce jedlé sody, 4 lžíce mléka  
Ingredience na krém: 1/2 l mléka, 3 lžíce hrubé mouky, 1 vanilkový cukr, 10 dkg moučkového cukru, 20 dkg másla, čokoládová poleva  
Zpracujeme těsto z mouky, cukru, vajec, medu, mléka, sody a rozpuštěného tuku. Těsto rozdělíme na 3 díly. Každý vyválíme a na vymazaném, moukou vysypaném /pečícím papíru/ plechu upečeme asi 10 až 15 minut ve středně vyhřáté troubě. Teplé sundáme z plechu a necháme vychladnout. Z mléka, mouky, vanilkového cukru uvaříme kaši. Vychladlou kaši postupně zašleháme do krému z másla a moučkového cukru. Krém namažeme na placky a naskládáme na sebe. Povrch řezů polijeme čokoládovou polevou a necháme rozležet 1-2 dny v chladu.



## Ingredience

- ✓ 50 dkg hladké mouky
- ✓ 25 dkg cukru moučky
- ✓ 26 dkg Hery
- ✓ 2 vejce
- ✓ 4 lžíce medu
- ✓ 1 lžíce jedlé sody
- ✓ 4 lžíce mléka na těsto
- ✓ 0,5 l mléka na krém
- ✓ 3 lžíce hrubé mouky
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ čokoládová poleva

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník