

# Staročeský medovník



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 13h 0min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 13h 20min , Porce: 8

652 kalorií , 73 g cukrů , 1 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/starocesky-medovnik>

## Příprava

Nejprve si připravíme těsto. Na vále, nebo čisté pracovní ploše si vypracujeme těsto z hladké mouky, cukru, sádla, vajec, sody, medu a mléka. Troubu rozejdeme na 180°C. Vypracované, hladké těsto rozdělíme na 6 dílů. Z každého dílu vyválíme plát přibližně 0,5cm tenký. Pomocí talíře, nebo jakéhokoliv kulatého tvaru vykrojíme z vyváleného těsta placku. (Záleží pouze na nás, jak chceme mít dort velký.) Odkrojky těsta nevyhazujeme, budou se hodit na výsledné zdobení. Placky postupně upečeme v troubě do zlatova (přibližně 8 minut). Ze zbytků těsta vyválíme placku, kterou už nemusíme vykrajovat, pouze ji upečeme. Poté vložíme ještě horké vykrojené placky do mrazáku, nebo je přikryjeme mokrou utěrkou. Horký vzduch zůstane uvnitř placek a budou krásně vláčné. Než nám placky vychladnou, připravíme si krém. Mléko na krém nalijeme do kastrůlku se silným dnem, přisypte do něj mouku a vanilkový cukr, metlou vše rozmícháme a postavíme na sporák. Pomalým plamenem zahříváme a stálé mícháme. Do horké směsi poté zašleháme žloutky a jakmile kaše zhoustne, odstavíme ji ze sporáku.

## Ingredience

- ✓ 750 g hladké mouky
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 90 g sádla
- ✓ 3 vejce
- ✓ 2 lžičky sody bikarbóny
- ✓ 6 lžíc medu
- ✓ 6 lžíc mléka
- ✓ Krém: 750 ml mléka
- ✓ 7 lžíc polohrubé mouky
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ 250 g másla

## Kategorie

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

Necháme vychladnout. Do vychladlé směci zašleháme máslo a zbylý cukr. Vyšleháme hladký a nadýchaný krém, který necháme v lednici vychladnout. Medové placky si vytáhneme z mrazáku, nebo vlhké utěrky a můžeme dort poskládat. Krém natřeme na jednu vychladlou placku a přikryjeme ji další, kterou opět potřeme. Takto pokračujeme, dokud nepoužijeme všechny placky. Krém natřeme i na stěny dortu. Poslední, nevykrojenou placku rozdrobíme prsty do konzistence strouhanky a tu ještě prosejeme přes cedník. Povrch dortu i boky posypeme připravenými drobečky. Dort zabalíme do potravinové fólie a necháme v lednici alespoň 12 hodin zatuhnout. Medovník se nádherně rozleží a zvláční.



### Tip k receptu

Do krému můžeme použít i strouhané vlašské ořechy, nebo nastrouhanou pomerančovou kůru. Stejně tak můžeme do těsta přidat trochu perníkového koření.

