

# Výtečný vrstvený medovník na plech

středně složitá  
příprava

60 min

Porcí

12

Cena

100 až 150 Kč

## SUROVINY

### Těsto

3	vejce
190 g	másla
3 lžíce	medu
1 šálek	krupicového cukru
2 lžičky	jedlé sody
	hladká mouka podle potřeby

### Náplň

300 g	másla
1 plechovka	salka

## POSTUP

### krok 1

Nejprve si uděláme těsto. Připravíme si vodní lázeň a v ní vyšleháme vajíčka s cukrem do pěny.

### krok 2

Poté si v menším hrnci rozpustíme máslo a přidáme do něj med. Až se obojí rozpustí, pomalu horkou hmotu přiléváme do vyšlehané pěny z vajíček a cukru a přidáme jedlou sodu. Vše necháme chvilku vychladnout a poté do teplé hmoty přidáme hladkou mouku. Té přidáme tolik, abychom získali měkké těsto, se kterým se nám bude dobře pracovat.

### krok 3

Těsto si rozdělíme na 2 části. Vyválené části těsta poklademe na dva plechy vyložíme pečicím papírem a pečeme na 180 °C asi 8-10 minut.

### krok 4

Po vytažení z trouby těsta necháme vychladnout a rozdělíme na dvě poloviny, aby nám vznikly čtyři rovnoměrné díly. Přesahující okraje ořízneme, budou se nám hodit na posypku.

### krok 5

Nyní si připravíme krém - vyšleháme 300 g másla a přidáme salko. Poté, co je krém připravený, už můžeme vrstvit jednotlivé vrstvy na sebe - nejdříve těsto, na něj pomocí kulatého nože rozetřeme část krému a takto pořád dokola. Poslední vrstva je čtvrtá část těsta.

### krok 6

Navrch ještě dáme posypku, kterou vytvoříme z okrájených kousků těsta. Stačí je jemně rozdrobit prsty, nebo použít mixér.