

Medovník

Hanka Bauerová

Ingredience

Těsto

- vejce — 3
- cukr krupice — 300 g
- 250 g Hery
- med — 3 lžíce
- 1 lžička sody
- mouka hladká — 400 g

Krém

- 1 Salko (slazené kondenzované mléko)
- máslo — 300 g

Postup

Ve vodní lázni našlehám cukr s vajíčky. Pak přidám vše ostatní, mouku na konec. Vznikne zlatavá hmota. Na plech položím pečicí papír, na něj nakreslím podle hrnce kružnici o něco větší, než je dortová forma. Do kružnice naliji těsto, rozetřu a dám péci při 180 st.C asi 6 min. dozlatova. Nutno hlídat! Takto upeču 6 placek. Po vychladnutí placek začistím hrncem okraje, odpadlé okraje rozdrtím válečkem na drobečky. Zavřenou plechovku Salka vařím ponořenou v hrnci 1 hodinu, pak nechám vychladnout. To je nejlepší udělat den předem. Do vychladlé hmoty zamíchám máslo. Krémem promažu placky, i vrchní plochu. Tu posypu drobečky. Nechám proležet nejméně do druhého dne.