

# Medovník

## Ingredience

- 1 plechovka sladkého kondenzovaného mléka
- 280g másla
- 1 lžíce kypřicího prášku
- 1 vejce
- 2 lžíce medu
- 100g moučkového cukru
- 200g mouky
- vlašské ořechy
- káva s rumem

## Postup

1. Ve vodní lázni ohřejeme 30g másla, vejce, med a cukr. Mícháme a pomalu přidáme mouku a kypřicí prášek.
2. Vypracujeme v těsto a necháme odpočinout.
3. Těsto rozdělíme na 5 částí, které rozválíme do kruhu. Z odřezků uválíme šestý kus.
4. Pláty dáme na pečící papír a pečeme 4-5 minut při 180°C.
5. Krém uděláme z másla a kondenzovaného mléka. Smícháme změkklé máslo a postupně přidáváme mléko. Mléko můžeme uvařit v plechovce den předem.
6. Když pláty vychladnou, potřeme je kávou s rumem.
7. Potřeme první plát krémem a přiklopíme druhým. Opakujeme. Okraje pomažeme krémem a vrch a kraje posypeme krájenými ořechy a drobký z odřezků.
8. Dáme do lednice přes noc.