

Marlenka

Prísady na cesto:

600g hladká múka
120g maslo
2 PL med
250g práškový cukor
1 PL sóda bikarbóna
1 KL ocot
2 vajcia

Prísady na plnku:

1 salko uvarené vo vodnom kúpeli 2,5-3 hod
250g maslo
500ml mlieko
1 Zlatý Klas

Na ozdobenie:

- okrem toho sekané orechy a čokoláda

Cesto:

Do pohára dáme sódu bikarbónu s octom, rozmiešame. V hrnci rozpustíme med, pridáme maslo, práškový cukor, vajcia, rozmiešanú sódu a za stáleho miešania varíme na miernom ohni. Keď je hnedé odstavíme a pridáme múku. Vymiešame cesto, ktoré si potom rozdelíme na 5 časti a rozvaľkáme.

Pečieme pri 160 °C 5 minút.

Necháme vychladnúť, cestá poukladáme na seba a odrežeme kraje, ktoré podrvieme a použijeme na ozdobenie.

Plnka:

So Zlatého klasu a mlieka uvaríme hustý puding, necháme vychladnúť. Vyšľaháme maslo, pridáme uvarené salko a vychladnutý puding.

Plnku rozotrieme na upečené cestá, ktoré sme pokvapkali rumom. Necháme si aj krém na vrchný plát, ktorý posypeme podrveným cestom a orechmi. Ozdobíme čokoládou(nemusíme).

Prajeme príjemnú chuť!