ŘEMESLA 14. 08. 2019

Domácí medové řezy: Retro dezert, který potěší každý mlsný jazýček

Na těsto na 4 medové pláty budeme potřebovat: 450 g hladké mouky 150 g cukru moučka 100 g másla 4 lžíce medu 5 lžic mléka 2 ks vajec 1…

Medové řezy mají mnoho variant. Jejich výhodou je, že si můžete upravit počet vrstev, přidávat či ubírat ingredience a vždy budou chutnat skvěle. Základem, jak už název napovídá, je voňavý med v těstě a sladký krém, který jednotlivé vrstvy těsta spojuje. Medové řezy patří mezi retro dezerty, které si můžeme připravit s marmeládou i bez a kdo to má rád, může je provonět i pár kapkami rumu.

Medové řezy – recept

Na těsto na 4 medové pláty budeme potřebovat:

- 450 g hladké mouky
- 150 g cukru moučka
- 100 g másla
- 4 lžíce medu
- 5 lžic mléka
- 2 ks vajec
- 1 lžička prášku do pečiva
- do těsta můžeme přidat také skořici nebo muškátový oříšek

Na krém si připravíme:

- 300 ml mléka
- 3 lžíce dětské krupice
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 200 g másla
- 200 g moučkového cukru

Na zdobení použijeme:

- 180 g hořké čokolády
- 2 lžíce oleje
- nasekané vlašské ořechy

Medové řezy – postup

1. Základ na těsto na medové řezy si připravíme **ve vodní lázni**. Nejprve rozpustíme máslo, ke kterému přidáme med, cukr, mléko a rozšlehaná vajíčka. Vše důkladně promícháme – výsledek bude mít **krémovou konzistenci**. Směs odstavíme a necháme vychladnout.
2. Prosátou mouku smícháme s práškem do pečiva a postupně ji vmícháváme do vychladlého základu. Vypracujeme hladké těsto, které dáme **uležet alespoň na 30 minut do lednice**.
3. Troubu předehřejeme na 180 stupňů Celsia. **Hotové těsto rozdělíme na 4 díly**, ze kterých vyválíme stejně tenké plátky. Každý plát dáme na plech zvlášť, propícháme vidličkou a dáme péct do předehřáté trouby přibližně na 5 minut. Upečené pláty necháme vychladnout. Poté všechny pláty zarovnáme na stejnou velikost.
4. **Na krém**, kterým budeme medové řezy promazávat, si uvaříme kaši z mléka, dětské krupice a vanilkového cukru. Kaši necháme vychladnout. Změklé máslo vyšleháme s cukrem do pěny a po částech do něj vmícháváme vychladlou kaši.
5. **Medové řezy poskládáme** tak, že začneme plátem těsta, na který namažeme třetinu krému, položíme na něj další plát, opět vrstvu krému, další plát, poslední vrstvu krému a poslední plát položíme nahoru. Pokud bychom chtěli medové řezy **ozvláštnit**, můžeme všechny pláty kromě vrchního pomazat před vrstvou krému tenkou vrstvou oblíbené marmelády nebo povidel. Můžeme také upečené pláty ovonět pár kapkami rumu.
6. **Na polevu** na medové řezy rozpustíme hořkou čokoládu, smícháme ji s olejem a rovnoměrně polevu rozetřeme na horní medový plát. Použít můžeme samozřejmě i jinou oblíbenou čokoládovou polevu. Na závěr medové řezy posypeme nasekanými ořechy a polevu necháme ztuhnout. Zajímavou obměnou zdobení je místo ořechů použít **namleté odkrojky upečeného těsta** z plátů.
7. Medové řezy uchováme zabalené do alobalu nebo potravinové fólie v lednici a před podáváním je nakrájíme na kusy podle potřeby. Ideální jsou dělané **1-2 dny předem**, aby se stihly naležet.

Přečtěte si také recepty na další české retro dezerty

- Likérové špičky
- Polárka
- Žloutkové věnečky
- Griliášové trubičky
- Indiánky
- Kremrole
- Punčové řezy
- Ovocné košíčky

- Žloutkové řezy
- Medové řezy
- Buchtičky s krémem