

## **Medové řezy (10-12 ks)**

### **Medový plát:**

- 250 g hladké mouky
- 80 g másla
- 50 g cukru krupice
- 25 g medu
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 1 vejce
- 1-2 lžice rumu

Ze všech surovin vypracujte hladké těsto, zabalte do fólie a nechte v lednici odležet.

Plech vyložte pečícím papírem, těsto rozválejte na obdélník ca. 36x26 cm a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 stupňů zhruba na 10 minut. Nechte vychladnout.

### **Žloutkový krém s medem:**

- 250 ml mléka (tučné, polotučné)
- 2 žloutky
- 50 g cukru krupice
- 20 g hladké mouky
- 15 g kukuřičného škrobu
- 1-2 lžice medu
- 150 g másla
- rum dle chuti

Mléko dejte do rendlíku a zahřejte. Žloutky prošlehejte s cukrem, pak přidejte mouku, škrob a dobře zamíchejte. Směs zalijte za stálého míchání horkým mlékem, vlijte zpět do rendlíku a na mírném ohni ca. 5 minut považte. Ke konci přidejte med a dobře rozmíchejte.

Krém nechte zchladnout na teplotu ca. 25-26 stupňů. Můžete buď pomalým mícháním v robotu, nebo ho zakryjte fólií a nechte při pokojové teplotě vychladnout. Následně krém našlehejte a po částech zašlehejte lehce změkklé máslo. Podle chuti přidejte rum.

### **Sestavení řezu:**

Medový plát podélně rozřízněte na tři stejně široké úzké pruhy. První pruh položte na táč, pokapejte rumem a rozetřete část krému. Přimáčkněte druhým pruhem plátu, opět pokapejte rumem a pomažte krémem. Zakončete třetím pruhem a lehce přimáčkněte. Celý řez pomažte zbytkem krému (boky i vršek) a dejte do lednice vychladit a rozležet. Pokud je na vás rum příliš silný můžete ho naředit převařenou vodou.

## **Čokoládová poleva:**

- 150 g hořké čokolády 55-60% (Callebaut 811)
- 150 g smetana ke šlehání '33%

Čokoládu zalijte horkou smetanou, nechte chvíli odstát, pak vymíchejte do hladké emulze. Za občasného míchání nechte polevu zchladnout a lehce zhoustnout. Vychlazený řez si položte na chladicí mřížku nebo podložte dvěma skleničkami a celý polijte zchladlou polevou. Nožem uhlad'te do roviny a dejte do lednice alespoň na dva dny rozležet.

Řezy krájejte ostrým hladkým nožem, který si můžete nahřát v horké vodě. Před servírováním nechte chvíli při pokojové teplotě.