

# HUŽEŠ SI VYHÝSLET SVŮJ NÁZEV

2,40 kg

Dobré odpoledne všem. Posílám recept na výborný řez. Jmenuje se **NEBE V HUBĚ** a je od mé kolegyně.

**CUKR**  
**KRUPICE**

Těsto: 500g hladké mouky, 200g cukru, 2 vejce, 200g másla, 2 lžíce medu, 2 lžičky sody smícháme se 2 lžíčkami mléka. Z toho všeho zaděláme těsto, rozdělíme jej na 2 poloviny a rozválíme na plechy. Jednu placku ihned pečeme 10-15min na 175°C (horkovzdušná trouba s ventilátorem) na druhou placku naskládáme směs.

→ **DAVÁM NA PEČIcí PAPÍR NA KTERÉM TĚSTO ROZVÁLUJI**

Směs: 250 - 350 g ořechů nasekaných na 1/2 nebo na 1/4, 80g cukru, 120g másla, 3 lžíce medu. Tuto směs dáme na pánev a osmažíme dozlatova. Ještě TEPLOU směs nanést na druhou neupečenou placku. Směs nesmí vychladnout, jinak ztvrdne a nejde s ní nic udělat. Placku s ořechy pečeme rovněž 10-15min na 175°C (horkovzdušná trouba s ventilátorem).

Krém: 3dcl mléka, 1 a 1/2 lžíce hl. mouky, 1 a 1/2 lžíce solamylu, 100g cukru. Vše uvařit a vychladit.

Chladnou směs postupně přimíchat do 250g másla s vanilk. cukrem.

→ DLE CHUTI, MŮŽETE I PŘIDAT

První upečenou a vychlazenou placku postříkáme rumem (cca ~~1~~ a 1/2 dcl) necháme vsáknout, poté potřeme krémem, přiložíme druhým upečeným plátem (s ořechy). Necháme uležet do druhého dne. Placky je třeba nechat vychladit, pak jsou pěkně tuhé a jde s nimi manipulovat. Placka s rumem zůstává na plechu.

Nejprve plát pokapaný rumem, potom krém, a nahoru plát s ořechy - ořechy nahoru. Ořechy jsou krásně lesklé, vlastně zkaramelizované, a tím tvoří ozdobu. Ať se podaří a chutná!!

JANA