

# Medovník s pomazánkou Nutella® na Vánoce

Medium

1 h 30 min



## SUROVINY

### NA 20 PORCÍ

#### Suroviny na těsto:

60 g másla

30 g moučkového cukru

1 velké vejce

70 g tekutého medu

220 g hladké mouky

1/2 lžičky jedlé sody

#### Suroviny na vanilkovou omáčku:

150 ml mléka

100 ml smetany ke šlehání 33%

40 g krupicového cukru

1 vanilkový lus

3 žloutky

#### Přísady:

300 g pomazánky Nutella® (15 g pomazánky Nutella® na 1 porci)

#### Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

## KROKY

**1****Těsto:**

Máslo a moučkový cukr třeme, až vznikne světlá a nadýchaná máslová hmota. Přidáme vejce a dál třeme, aby se spojilo s hmotou. Přidáme med a mixujeme, dokud se vše nespojí. Přidáme prosetou hladkou mouku smíchanou s jedlou sodou a prošleháme. Měla by vzniknout měkká a poddajná hmota (pokud je příliš suchá, přidáme trochu medu a mixujeme, dokud nevznikne hladké, měkké těsto).

**2**

Připravené těsto rozdělíme na tři stejné díly. Z každého dílu vyválíme velmi tenkou placku o velikosti plechu 20 x 20 cm, který předem vymažeme máslem a vyložíme papírem na pečení. Těsto propícháme vidličkou a pečeme při teplotě 170 °C asi 10–12 minut, až těsto zezlátne. Stejně postupujeme s každým dalším kouskem těsta. Vyndáme z trouby a necháme vystydnout. Poté necháme 2 dny ve vlhké místnosti, aby pláty mírně změkly.

**3**

**Vanilková omáčka:** Vanilkový lusk podélně rozřízneme a nožem vyškrábneme semínka. Žloutky vyšleháme s krupicovým cukrem do světlé a krémové pěny. Mléko a smetanu nalijeme do rendlíku. Přidáme vanilkový lusk i semínka. Pomalu přivedeme k varu, pak odstavíme a vyjmeme lusk. Šleháme žloutkovou směs a přes sítko do ní tenkým pramínkem přiléváme horkou smetanu s mlékem. Směs nalijeme zpět do rendlíku, vrátíme ho na oheň a za stálého míchání zahříváme omáčku, dokud mírně nezhoustne. Směs se nesmí vařit, jinak se žloutky srazí. Omáčka houstne pomalu, proces neurychlujeme zvyšováním teploty. Omáčku lze vychladit a uchovávat v uzavřené nádobě v lednici asi týden. Můžeme ji použít jako polevu na dort.

Po několika hodinách můžeme placky proložit pomazánkou Nutella® a namazat také vršek moučnicku. Takto připravený moučník ponecháme v chladu.