

# Medovník s nátierkou Nutella® na Vianoce

Stredná

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### NA 20 PORCIÍ

#### Suroviny na cesto:

- 60 g masla
- 30 g múčkového cukru
- 1 veľké vajce
- 70 g tekutého medu
- 220 g hladkej múky
- 1/2 lyžičky jedlej sódy

#### Suroviny na vanilkovú omáčku:

- 150 ml mlieka
- 100 ml šľahačkovej smotany 33 %
- 40 g krupicového cukru
- 1 vanilkový struk
- 3 žĺtky

#### Prísady:

300 g nátierky Nutella® (15 g nátierky Nutella® na 1 porciu)

#### Poznámka:

Všetchny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

## POSTUP

**1****Cesto:**

Maslo a múčkový cukor vymiešame, až vznikne svetlá a nadýchaná maslová hmota. Pridáme vajce a dôkladne spracujeme na homogénnu hmotu. Pridáme med a opäť dobre premiešame. Pridáme preosiatu hladkú múku vopred zmiešanú s jedlou sódou a zapracujeme. Mala by vzniknúť mäkká a poddajná hmota (ak je príliš suchá, pridáme trocha medu a miešame, dokiaľ nevznikne hladké, mäkké cesto).

**2**

Pripravené cesto rozdelíme na tri rovnaké časti. Z každej časti vyvaľkáme veľmi tenkú placku na veľkosť plechu 20 x 20 cm, ktorý vopred vymažeme maslom a vyložíme papierom na pečenie. Cesto popicháme vidličkou a pečieme pri teplote 170 °C asi 10 – 12 minút, až cesto zozlatne. Rovnako postupujeme s každým ďalším kusom cesta. Vytiahneme z rúry a necháme vychladnúť. Potom uložíme na 2 dni vo vlhkej miestnosti, aby pláty mierne zmäkli.

**3****Vanilková omáčka:**

Vanilkový struk pozdĺžne rozrežeme a nožom vyškrabeme semienka. Žĺtky vyšľaháme s krupicovým cukrom do svetlej a krémovej peny. Mlieko a smotanu nalejeme do rajnice. Pridáme vanilkový struk i semienka. Pomaly privedieme do varu, potom odstavíme a vyberieme struk. Šľaháme žĺtkovú zmes a cez sitko do nej tenkým pramienkom prilievame horúcu smotanu s mliekom. Zmes nalejeme naspäť do rajnice, vrátime ju na sporák a za stáleho miešania zahrievame omáčku, dokiaľ mierne nezhustne. Zmes nesmie vriieť, inak sa žĺtky zrazia. Omáčka hustne pomaly, proces nezrýchľujeme zvyšovaním teploty. Omáčku možno vychladiť a skladovať v uzatvorenej nádobe v chladničke asi týždeň. Môžeme ju použiť ako polevu na tortu.

Po niekoľkých hodinách môžeme placky spojiť nátierkou Nutella® a natrieť ju tiež na povrch dezertu. Takto pripravený dezert ponecháme v chlade.