



Lahodná medová torta s čokoládou

.

//

.

Čas prípravy: 80 minút, čas pečenia: 6 minút, 12 kúskov

Potrebujeme:

Cesto: 1 vajce, 1 lyžica medu, 100 g prášk. cukru, 1 lyžička jedlej sódy, 250 g hladkej múky, 30 g masla, 200 g ríbezľového džemu

Plinka: 125 ml mlieka, 2 lyžice Zlatého klasu, 100 g masla, 100 g prášk. cukru, rum

Poleva: 100 g čokolády na varenie, 70 g tuku

Postup prípravy:

1. Med, cukor, vajce a maslo za stáleho miešania rozpustíme v horúcom vodnom kúpeli, pridáme jedlú sódu a miešame do zhustnutia. Teplú hmotu nalejeme do múky a vypracujeme cesto.
2. Cesto rozdelíme na päť rovnakých častí, ktoré vyvaľkáme na veľkosť tortovej formy. Každú časť osobitne upečieme vo vyhriatej rúre. Po upečení diely natierame najprv džemom, potom plnkou, navrstvíme na seba a hotovú tortu zaťažíme a necháme cez noc odstáť v chlade. Na druhý deň polejeme čokoládovou polevou.
3. Plnka: Mlieko so Zlatým klasom uvaríme na kašu. Po vychladnutí pridáme maslo rozmiešané s cukrom a rumom a dôkladne spracujeme.
4. Poleva: V horúcom vodnom kúpeli spolu za stáleho miešania rozpustíme tuk s nalámanou čokoládou. Pečieme: Elektrická rúra: 180 °C, Teplovzdušná rúra: 160 °C, Plynová rúra: stupeň 3 – 4

//