Medový dort s karamelovým krémem

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

4 ks	žloutek
75 g	moučkový cukr
2 lžíce	teplá voda
100 g	med
150 g	hrubá mouka
cca 2 lžička	perníkové koření
1/2 lžička	jedlá soda
1/2 lžička	prášek do pečiva
4 ks	tuhá sníh z bílků
	strouhané lískové nebo vlašské ořechy na posypání
	piškoty na ozdobu (nebo např. celé ořechy)

Krém

1/4 l	mléko
1 ks	karamelový puding
150 g	cukr
50 g	strouhané vlašské nebo lískové ořechy

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Žloutky s cukrem utřeme do pěny, přidáme teplou vodu, rozpuštěný med, poté mouku s kořením, sodou a práškem do pečiva. Nakonec jemně vmícháme sníh z bílků. Pečeme ve vymazané a vysypané dortové formě nejdříve při vyšší teplotě, když těsto vyběhne, zmírníme ji, případně formu

přikryjeme alobalem. (Upečení zjistíme píchnutím špejle do korpusu. Nelepí-li se těsto na špejli, je korpus hotový, vyndáme jej z trouby a necháme vychladnout.) Nyní se pustíme do přípravy krémové náplně: Uvaříme karamelový puding a necháme ho vychladnout. Vyšleháme změklé máslo s cukrem, přidáme ořechy a vychladlý puding. Upečený a vychladlý korpus rozkrojíme na tři až pět placek, které znovu slepíme krémem. Poté potřeme krémem boky a vršek korpusu a vršek zasypeme mletými ořechy. Podle chuti poklademe piškoty nebo celými ořechy. Necháme odležet v chladu alespoň půl dne.