|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Medový sen s Kinder Mléčný řez******(12 kusů)*** |  |  |
|  |  | ***Ingredience:***10 kusů Kinder Mléčný řez4 vejce150 g moučkového cukru1 balíček vanilkového pudinkového prášku100 g hladké mouky1 lžička kypřicího prášku do pečiva80 g mandlových lupínků20 g cukru krystal200 ml smetany ke šlehání4 lžíce tekutého medu1 plátek čiré želatiny50 g bezinkového želé (nebo 40 gmeruňkového džemu + 10 mlsirupu z bezových květů)Dále pak: rám na pečení (nastavitelný) |
|  |  | ***Doba přípravy:****cca 40 minut**Doba pečení: cca 20–25 minut**Doba chlazení: cca 60 minut* |



***Příprava:***

1. Vajíčka a moučkový cukr ušlehejte do pěny, vmíchejte pudinkový prášek, mouku a prášek do pečiva. Těsto vylijte do hranatého rámu na pečení (18 × 20 cm) vyloženého pečicím papírem a posypejte mandlovými lupínky a cukrem. V troubě předehřáté na 180 °C (plyn: stupeň 3, horkovzdušná trouba 160 °C) pečte cca 20 až 25 minut. Mandlový korpus vyjměte z formy a nechte vychladnout na mřížce.
2. Želatinu namočte podle návodu na obalu, nechte rozpustit. Vyšlehejte šlehačku do tuha, vmíchejte do ní med a do šlehačkového krému rozmíchejte i želatinu. Bezinkové želé rozmíchejte lžičkou dohladka, mandlový korpus vodorovně rozdělte na dvě části a spodní polovinu potřete želé. Vytvořte další vrstvu z poloviny medové šlehačky, na ní naskládejte 10 kusů Kinder Mléčný řez.
3. Pokračujte se zbytkem medové šlehačky, na ni položte vrchní část mandlového korpusu, lehce přitlačte a nechte asi 60 minut vychladit. Medový sen s Kinder Mléčný řez nakrájejte na kousky
a podávejte.