

Medové pokušení

200 g zahřátého medu
4 vejce rozdělené na bílky a žloutky
80 g cukr moučka
100 ml smetany ke šlehání
120 g hladké mouky
1/2 prášku do pečiva
2 polévkové lžíce rumu
1/2 lžičky skořice
špetka soli
máslo a hrubá mouka na vysypání koláčové formy
asi 2 polévkové lžíce strouhaných ořechů nebo mandlí

Bílky ušleháme do polotuha, přidáme polovinu cukru a došleháme do tuhého sněhu. Z rozpuštěného medu ubereme 4 lžíce a smícháme s polovinou smetany, přidáme žloutky, rum, mouku smíchanou s práškem do pečiva a pečlivě promícháme. Nakonec ručně a opatrně po částech vmícháme sněh. Vlijeme do vymazané a vysypané koláčové formy, urovnáme a pečeme asi 20 až 25 minut při 160°C. Mezitím si připravíme polevu ze zbývajících medu, smetany a skořice. Po upečení a mírném zchladnutí hustě korpus procháme vidličkou a od středu opatrně lžící poléváme a rozetíráme po povrchu moučníku. Nakonec posypeme mletými mandlemi či ořechy.

Tip: Pokud nemáte mandle či ořechy, poslouží dobře i drobečky piškotů, sušenek či mleté pražené ovesné vločky.