



# Tsjechische Republiek

## **Medovník**

*Tsjechische honingtaart*

*Voor het deeg:*

250 gr. boter  
3 eieren  
250 gr. suiker  
400 gr. bloem  
3 el. honing  
1 tl. bakpoeder  
1 springvorm van Ø 26 cm.  
bakpapier

5 el. sterke zwarte koffie  
3 el. rum

*voor de roomvulling:*

4 dl. gecondenseerde melk\*  
3 eieren  
2 el. honing  
50 gr. boter  
een paar el. gemalen walnoten

Laat de boter in een pannetje op een heel laag vuurtje smelten. Ondertussen klop je in een grote kom de eieren los met de suiker. Meng het met de gesmolten boter, de bloem, de honing en het bakpoeder. Roer het tot een homogene, gladde pasta en laat het een uurtje rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Teken met behulp van de bodem van een bakblik 6 cirkels van 26 cm. op evenveel vellen bakpapier. Daarop smeer je een laagje van de pasta. Laat het rustig een klein beetje buiten de lijntjes gaan: alles wordt straks gebruikt. Bak de cirkels deeg in 4 à 5 minuten in de voorverwarmde oven tot ze lichtjes goudbruin zijn. Niet te lang: ze mogen beslist niet donkerbruin worden. Haal ze uit de oven en steek ze, nu ze nog zacht zijn, met behulp van de ring van het bakblik netjes uit. Wat ervan afvalt, het overvollige gebak, dat zet je even apart in een kom. Laat het gebak helemaal afkoelen en hard worden.

Meng de (koude) koffie met de rum. Met behulp van een kwastje bestrijk je de deegcirkels met dit mengsel.

Nu maken we de vulling. Verwarm in een steelpannetje de gecondenseerde melk samen met de boter op een matig vuurtje tot het lauw is. De eieren klopp je los. Die meng je samen met de honing onder de melk onder voortdurend kloppen. Breng het al kloppend aan de kook en laat het even doorkoken tot de melk is ingedikt. Laat het afkoelen.

Met deze vulling besmeer je de zes cirkels gebak. Bestrooi ze met gemalen walnoten en leg ze op elkaar. Met de rest van de vulling bestrijk je de bovenkant en de zijkanten van de honingtaart.

Verkruimel de achtergehouden afsnijdsels van het deeg. Bedek daar de medovník mee, ook de zijkanten. Bestrooi de Tsjechische honingtaart eventueel met nog wat gehakte walnoten en misschien wat cacao-poeder.

En nu iets heel belangrijks: laat de medovník minstens een nacht rusten in de koelkast voordat je hem op tafel zet, beter nog iets langer, zodat de koek de kans krijgt om de vulling in zich op te zuigen en zacht en smeugig wordt.

*\*Gecondenseerde melk is melk waaraan een deel van het water met behulp van hitte is onttrokken en waaraan flink wat suiker is toegevoegd, zowel voor de smaak als voor de houdbaarheid.*