

Медовик

Нужно:

Для коржей:

- Мёд - 210 г
- Сахар - 40 г
- Сливочное масло - 50 г
- Сметана - 75 г
- Сода - 0,5 чайной ложки с горкой
- Яйца - 2 шт.
- Пшеничная мука - 200 г

Крем:

- Сметана 26- 33% (желательно погуще) - 400 г
- Сахар - 125 г
- Жирные сливки 33% и выше - 240 г

Инвентарь:

- Пекарская бумага
- Венчик
- Миксер
- Круг диаметром 21 см
- Тарелка диаметром 20 см

Получается: торт

*Ингредиенты на торт из 7 коржей диаметром 21 см и весом около 1 кг

Приготовление:

1. Берем пекарскую бумагу, рисуем простым карандашом 7 кругов диаметром 21 см. Вырезаем, оставляя запас примерно 1 см.
2. Смешиваем сметану с содой, отставляем в сторону.
3. Соединяем мед, сахар и сливочное масло, ставим на водяную баню и греем, помешивая венчиком, пока сахар не растворится.
4. Добавляем сметану с содой. Размешиваем, пока масса не перестанет пениться. Примерно 5-7 минут.

5. Снимаем с бани, добавляем яйца и муку. Замешиваем тесто, я делаю это миксером. Тесто по густоте жидкое, примерно, как на оладьи.
6. Включаем духовку на 180°
7. Распределяем тесто на заранее подготовленной пекарской бумаге. Мне удобно было выкладывать ложкой и ей же распределять (можно использовать шпатель) внутри круга. Печем по 2 коржа сразу. Время выпекания примерно 7-10 минут.
8. Готовые коржи немного остужаем. Не снимая с пергамента, стопкой убираем в полиэтиленовый пакет.
9. Когда коржи остыли, обрезаем по краям. Можно на каждый корж сверху класть тарелку диаметром 20 см и обрезать ножом по контуру. Обрезки измельчаем в крошку.
10. Готовим крем. Соединяем все ингредиенты и взбиваем до получения однородной пышной массы. Сметана и сливки должны быть холодными, держим их в холодильнике до взбивания.
11. Соединяем коржи, промазывая кремом. Затем обмазываем кремом верх и бока. Проходим шпателем по краю, чтобы его выровнять.
12. Обсыпаем крошкой. Ставим в холодильник хотя бы на 3-4 часа, а лучше на ночь.
13. Осторожно! Это очень вкусный медовик!

Приятного аппетита! :)