

# Торт “Медівник”

Запашний медівник нашого дитинства. Вірю, що багато хто з нас, пам’ятає спрацьовані руки бабуні, яка готувала медові паляниці, перекладала сметаною, посипала їх цукром пудрою і то... був звичайний плячок для дітей чи не на щодень. Тоді - це, справді, сприймалось як звична домашня випічка для малечі до молока, гарбати, чи просто так, на щодень. А сьогодні? Сьогодні з таких рецептів роблять вишукані шедеври. Отож, пропоную і Вам приготувати традиційний бабусин «шедевр» для вашого щоденного родинного столу, який вмить стане святковим.

*Як кажуть – смачного багато не буває, на фото у нас подвійна порція усіх інгредієнтів, оскільки великі торти для спеціальної okazji, для цілої родини. Звісно, можна приготувати й менший медовий тортик, лише з порції, що зазначена у рецепті. Але навіщо себе обділяти у можливості поласувати медовою смакотою дитинства.*

---

## Для коржів:

- 3 яйця
- 150 г меду
- 100 г масла
- 100 г цукру
- 1,5 чайні ложки гашеної оцтом соди
- 350 г борошна

## Для крему:

- 500 г сметани 20%
- 200 г вершків для збивання 30-40%
- 180 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 лимон

Яйця розбити та помістити у чашу міксера, злегка збити, до однорідності. Додати мед, масло та цукор.

*Для більш насиченого кольору коржів, краще брати темніший мед ніж ми подаємо, наприклад гречаний.*

Для водяної бані, поставити на вогонь середню каструлю з водою. Коли вода нагріється, поставити чашу з яйцями й рештою інгредієнтів на водяну баню.

Підігрівати до моменту поки яйця, масло і мед не перетворяться в однорідну суміш, при цьому постійно помішувати. Зняти з вогню, додати гашеної соди, перемішати.

Встановити чашу з сумішшю в міксер, змінити вінчик на наконечник для тіста і частинами додаючи борошно добре вимішувати. Тісто виходить тепле, в'язке, липке. Борошна більше бажано не додавати.

*Або ж тісто можна замісити вручну лопаткою, у звичайній посудині й це не буде важко.*

Приготувати дві тортниці діаметром 23—25 см, вирізати, відповідно дна, кола із пергаменту.

На сам пергамент викласти п'яту частину тіста 170 г й акуратно, за допомогою ложки розтягнути його по папері до самих боків. Пергамент з тістом обережно опустити в тортницю.

*Рівномірно розрівняєте тісто дорівнює рівному коржу та естетичному вигляду вашого шедевр.*

Коржі випікати у попередньо нагрітій духовці до 200С – всього 7-10 хв щоб легко підрум'янилися. Зручно випікати у двох формах одразу, поки печеться одна готується друга. Із запропонованої порції у середньому виходить 5-6 коржів.

*Коржі також можна випікати на квадратних деках, викладаючи тісто колом, коли корж спечеться прикласти до нього тарілку відповідного діаметра та вирізати круг, обрізки використати для посипки. Випікати можна й без пергаменту, але добре змащувати дека жиром.*

Для приготування крему, необхідно збити вершки до відповідної густини. Потім збити сметану з цукром і ваніллю до повного їх розчинення. Сметана може бути й не надто густою. Отож, вершки змішати зі сметаною, выдавити сік з лимона, добре перемішати. Кількість лимонного соку регулювати відповідно свого смаку.

Один з коржів, або обрізки, трішки підсушити в духовці та подрібнити у блендері до утворення крихти.

Перекласти кремом усі коржі, теж кремом змастити боки й верх торта й обсипати навколо приготованими крихтами.

Торт поставити на ніч у холодильник для просякання й насичення його смаком.

















