

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.

















