

# Торт «Трюфельний медовик»

Сподіваємось, що й сьогодні кожен з нас зі свого дитинства ще добре пам'ятає смак бабусиного медовика. Коржі темно каштанового кольору наповнені смаком та запахом меду, що просто тануть у роті ...

Пригадуєте, смак цукерок «трюфель» - насичений аромат какао бобів з легкою ноткою терпкватості, в міру солодкі та безумовно смачні ...

А тепер об'єднайте ці два неймовірні смаки ... шедеврально поєднання - це наче наповнитись мільйонами щасливих моментів водночас.

Торт «трюфельний медовик», що пропонуємо вашій увазі, не тільки стане родзинкою вашого святкового, чи звичайного обіднього столу, він перенесе вас у світ насолоди, гармонії та блаженства. Неперевершено смачний, достоту наповнений шоколадно-медовим присмаком лоскотатиме ваші смакові рецептори не один день. Ви відчуватимете, як вас, немов магнітом, притягує до нього, це навіть не зупиниться на тому моменті, коли ви збагнете, що його уже просто немає на святковому тарелі.

Тож до справи - випікання цього шедевру десертного світу.

---

## Коржі:

- 350 г борошна
- 30 г какао
- 150 г цукру
- 70 г меду
- 100 г вершкового масла
- 2 яйця
- 5 г харчової соди
- 5 г розпушувача

## Крем:

- 500 мл молока
- 3 яйця
- 40 г крохмалю

- 1 пакетик ванільного цукру
- 150 г цукру
- 150 г вершкового масла
- 100 г темного шоколаду

### **Шоколадний ганаш:**

- 300 г темного шоколаду
- 300 г вершків

### **Для приготування коржів:**

Борошно пересіяти з какао і розпушувачем.

У середній каструлі з'єднати вершкове масло, мед, цукор і поставити на вогонь. Об'єднати до однорідної маси й помішуючи нагріти.

До розтопленої маси додати соду і проварити, помішуючи 2-3 хв.

Суміш зняти з вогню, перелити у чашу міксера, ввімкнути міксер із вінчиком для тіста і додавати по одному яйцю. Опісля додати борошняну суміш і добре міксером перемішати.

Розділити тісто на 8 частин, якщо коржі 15-16 см в діаметрі, або 5 розміром 18-20 см, загорнути шматки тіста у харчову плівку і поставити в холодильник на 30 хв. На двох лисках пергаменту намалювати контори круга відповідного розміру. Кожну частину тіста розкачати на пергаменті до розмірів контуру круга до товщини 2-3 мм і густо наколоти виделкою. Тісто виходить не липке і гарно розкачуватиметься.

Випікати при температурі 180С, 8-10 хв.

*Гарячий корж обрізати по шаблону 18 см.*

### **Для приготування крему:**

Закип'ятити більшу частину молока.

В іншій посудині змішати яйця, цукор, крохмаль, ванільний цукор й решту молока. Коли молоко закипить, трохи відлити в посудину з яйцями, перемішати, додати ще трохи молока, потім все це знову вилити в каструльку з молоком і варити помішуючи до легкого загустіння. Таким у нас буде заварний крем.

Шоколад поламати малими шматками й покласти в заварений крем, перемішати до повного розчинення.

Вистудити крем до кімнатної температури.

Збити вершкове масло і поступово по ложці додавати його до крему, весь час збиваючи.

Перекласти коржі кремом і залишити в кімнатній температурі на 3 години.

*Після цього помістити у холодильник на 12 годин.*

### **Для приготування шоколадного ганаша:**

Нагріти вершки майже до кипіння, шоколад поламати й покласти в каструлю із вершками. Зачекати 2-3 хвилини та енергійно перемішати до однорідного маси. Вистудити ганаш до стану кремової суміші. Вирівняти торт ганашем, наносячи його спатулою на боки та верх.

І ось «трюфельно медовий торт» для вашої насолоди.















