Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Медовик

7 апреля 2014 18:20 · https://open-cook.ru/recipes/medovik



О, как же я боялась раньше готовить **торт “Медовик”**, думала, что это очень сложно и под силу только опытному кулинару. Но Лена Цой показала как его делать и все оказалось легко и просто. По ее рецепту пеку *“Медовик”* с декабря 2013 года довольно часто и он всегда получается на “ура”. Так что милости прошу под кат. *Тортик* получается в меру сладкий и бесконечно нежный :)

Для одного торта нужно:

Коржи:

- 40 гр **меда**

- 70 гр сливочного масла
- 200 гр сахара
- 280 гр муки
- 0,5 ч.л. гашеной соды
- 2,5 яйца, т.е. **2 яйца + 1 желток**
- пергаментная бумага (бумага для выпечки)

Крем:

- 400 мл молока
- 2 яйца
- 80 гр сахара
- 1 ч.л. ванильного сахара
- 10 гр крахмала
- 10 гр муки
- 200 гр сливочного масла комнатной температуры

Украшение:

- 100 гр шоколада (у меня уходит только 50 граммов)

Для коржей.
В ковшик или небольшую кастрюлю кладем **мед**, сливочное масло и сахар. Растапливаем на водяной бане или на маленьком огне.





Добавляем муку с содой и яйца. Хорошенько перемешиваем и завариваем тесто на медленном огне 2 минуты.



Тесто должно получится как заварное, оно должно быть тягучим.



Выложить тесто в миску, присыпанную мукой, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник минут на 30, чтобы оно остыло до комнатной температуры.



Выложить тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Разделить на 8-9 частей. Если вы готовите торт впервые, то лучше разделить тесто на 8 частей иначе будет сложнее раскатывать коржи.



Вот честно, удобнее потратить немного больше пергаментной бумаги, чем мучиться с перекладыванием коржей, все же их не 2-3, а все 8.
Берем одну из восьми частей теста и кусок пергамента по размеру противня, катаем шарик, расплющиваем его немного, присыпаем мукой скалку и раскатываем от середины в разные стороны. Если тесто начинает прилипать,присыпаем его мукой. Раскатываем тонко-тонко, нужно чтобы можно было **вырезать круг диаметром 20-22 см**.



Берем тарелку диаметром 20-22 см и выкладываем ее на раскатанное тесто. Аккуратно обводим ножом, чтобы не прорезать бумагу, **излишки теста убирать НЕ нужно, они нам еще пригодятся.**



Таким образом поступаем с остальными частями теста. Каждое раскатываем на отдельном куске пергамента. Для меня это удобно тем, что экономит время и силы. Коржи пекутся быстро, поэтому начинаю их печь, когда раскатаны 3-4 коржа.

Пергамент с раскатанным тестом кладем на противень и отправляем в духовку, разогретую до 200 градусов, на 3-4 минуты, до золотистого состояния.



У готового *коржа* осторожно проводим ножом по линии, вырезанной перед отправкой в духовку и отделяем излишки теста, складываем их отдельно.



Переворачиваем готовый корж и аккуратно снимаем бумагу.



Для крема.

Молоко нужно вылить в ковш или кастрюлю с толстым дном и довести до кипения.

Яйца+сахар+ванильный сахар+мука+крахмал смешать в миске. Добавить в эту смесь половину горячего молока **при постоянном помешивании**, вылить все это в ковш с оставшимся молоком и вернуть на плиту. На медленном огне заварить крем до состояния густой сметаны. Переложить крем в другую миску, накрыть пищевой пленкой, остудить до комнатной температуры



Теперь нужно добавить мягкое сливочное масло в остывший крем и взбить немного до однородного состояния. Я советую сначала немного взбить масло, а потом уже добавить в него крем и взбить все вместе, т.к. было у меня однажды, что при добавлении невзбитого масла оно не соединилось с кремом и было хлопьями, на вкус это не повлияло, но вид испортило.



Должен получится нежный, вкусный, шелковисты и однородный крем.



Теперь приступим к сборке торта.
Положить на блюдо первый *корж* и смазать его кремом, повторить это с остальными *коржами*, складывая их друг на друга. оставить немного крема, чтобы смазать им бока и верх *торта*.



Берем наши обрезки от *коржей*, кладем их на середину пергаментного листа (одного из тех, на которых выпекались *коржи*), складываем лист пополам и прокатываем скалкой, чтобы измельчить обрезки в крошку.



Нужно присыпать бока получившейся крошкой. Для этого осторожно лопаткой или ножом перекладываем торт на ладонь, другой зачерпываем крошку и прикладываем к бокам, чуть присыпая верх *торта*.





Ну и заключительная часть – это украшение шоколадом.
Растапливаем шоколад на водяной бане, перекладываем его в *кондитерский мешок*/ бумажный корнетик/подиэтиленовый пакет и срезаем маленький уголок.
Нарисовать на поверхности торта параллельные полоски. Тупым концом ножа провести линии перпендикулярно шоколадным полоскам. Можно еще раз провести эти линии, но уже в обратном направлении.



Теперь **торт нужно отправить в холодильник**, чтобы *коржи* пропитались кремом, на 3-4 часа. Но лучше отправить его туда на ночь.



Торт в разрезе выглядит очень аккуратно и красиво.



При кажущейся сложности **торт несложный** в приготовлении и не занимает много времени. Бывало, что я легко готовила *два торта* в день и тратила на это немного времени. так что не бойтесь и смело готовьте.



Приятного аппетита!

Комментарии: 9

Яна # 14:12 16.04.2014

Очень вкусно получилось, спасибо за рецепт!

лилёк # 11:54 29.07.2014

очень при очень вкусно спасибо!

малика # 13:11 12.12.2014

очень вкусно спасибо

Татьяна # 14:50 26.01.2015

Большое спасибо,очень вкусный медовичек получился!)

Елена # 05:17 31.07.2015

Спасибо за ваши рецепты. Торт получился очень вкусный и как я сама убедилась прост в приготовлении.

Валентина # 18:53 29.12.2015

Получилось очень вкусно,хотя у меня была небольшая проблема,но на вкус это не повлияло.Когда я растапливала мёд, сливочное масло и сахар,;то сахар у меня не растворился в смеси.Может так и должно быть? Заранее благодарю за ответ!

> 
> **Анна Нечаева** # 20:46 29.12.2015
>
> Это да, такому количеству сахара просто жидкости для растворения не хватает, поэтому он весь раствориться не может. Так что все нормально.

Наталия # 22:49 22.01.2016

Приготовила сегодня торт по Вашему рецепту. Единственное, меда видимо чуть больше положила, тесто получилось очень мягкое. Были трудности с раскатыванием. Но справилась. Завтра попробуем эту вкуснятину)))) Мммммм..... Спасибо Вам!!!

Екатерина # 17:35 31.03.2016

а у меня по-моему совсем не получилось :(
очень жидкий крем получился, и я торт когда пыталась на ладошку положить, из-за веса и мягкости он помялся внутри :(