

Коржи:

Мука пшеничная - 450 г

Сахар коричневый - 180 г

Масло сливочное - 80 г

Яйцо куриное - 3 шт.

Мед - 2 ст.л.

Коньяк (при наличии) - 2 ст.л.

Сода - 1 ч.л.

Крем:

Сметана 20% - 500 г

Сахар - 1 стакан

Сок лимонный - 0,5 шт.

Цедра лимонная

Ванильный сахар - 11 г

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Торт «Медовик» знают, помнят и любят все с детства. В моей семье его готовили на все праздники, так как продукты для медовика всегда были под рукой и их всегда можно было купить в магазине, даже в советское время. Этот вариант рецепта я встретила несколько лет назад у одного шеф-повара. Торт получается очень вкусным и нежным. Теперь это наш любимый вариант. Попробуйте приготовить, возможно, вам тоже понравится.

Для приготовления торта «Медовик» на водяной бане нам понадобятся продукты по списку. Яйца, масло и мед должны быть комнатной температуры.



Первым делом приготовим крем для торта. В сметану (не менее 20% жирности) добавить стакан сахара, цедру и сок половины лимона. Взбить крем, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на время, пока будем готовить коржи.



Яйца с сахаром взбить до однородного состояния.



Масло нарезать на кусочки, поставить на 30 секунд в СВЧ.



Добавить размягченное сливочное масло в яичную смесь, еще раз хорошо взбить.



Поставить смесь на водяную баню минут на 5-7. Постоянно помешивая венчиком, довести до кипения, но не кипятить, иначе яйца свернутся.



Снять смесь с водяной бани, добавить 300 г муки, просеянной с содой. Замесить тесто, оно будет тягучим. Оставить тесто на 40 минут отдохнуть, накрыв его чистым кухонным полотенцем. Спустя время на поверхности теста появятся пузырьки.



Добавить 100-150 г муки, замесить мягкое эластичное тесто, оно не должно клееваться к рукам. Разделить тесто на шесть одинаковых частей.



Нарезать пергамент на 6 частей. Присыпая тесто мукой, раскатать в форме круга толщиной 1,5-2 мм.



Приложить к тесту блюдо или крышку диаметром не больше 30 см, очертить ножом круг. Точно так же поступить с остальным тестом. Разогреть духовку до 180 градусов. Коржи выпекаются очень быстро, минут 5-6 максимум.



Готовые коржи остудить, снять пергамент, обрезанные края коржа переложить в блендер.



Смолоть края коржей в блендере в крошку.



Блюдо размером больше торта смазать кремом.



Выложить корж на блюдо, смазать кремом.



Таким образом собрать весь торт. Края торта смазать кремом с помощью плоской силиконовой лопатки.



Щедро посыпать торт крошкой, бока также посыпать с помощью плоской силиконовой лопатки. Лишнюю крошку убрать. Поставить в холодильник пропитываться минимум на 5-6 часов. Лучше - на ночь.



Когда приготовленный на водяной бане торт «Медовик» пропитается, нарезать и подавать с соком, чаем, кофе, молоком или любым другим любимым напитком.



