Торт Медовый - очень простой и быстрый рецепт приготовления. Очень многие любят Ме





Продукты для рецепта

- Мёд - 2 ст.л., яйцо - 3 шт., мука - 250 гр.
- Сахар 200 гр., сода 1 ч.л., сливочное масло - 200 гр.
- Для крема: сахара 150 гр., сметана 20% - 400 мл.



В чаше соединяем сахар, масло, мёд. Ставим на средний огонь, постоянно помешиваем до полно



В чашу добавляем соду или 1 пакет разрыхлителя. Хорошо перемешиваем. Убираем массу с огня



Масса должна увеличиться в 2 раза. В остывшую массу добавляем яйца. Хорошо взбиваем. Зате



На большой противень, застеленный пекарской бумагой, выливаем половину теста, разравнивае



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут. Так же выпекаем вторую половину те

Для крема взбиваем холодную сметану и сахар до полного растворения крупинок сахара.



Обрезанные края коржей измельчаем в блендере. Полученной крошкой можно украсить верх и б

Приятного аппетита!!!