Торт Медовик

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44





Ингредиенты

- Сахар - 1 стакан, Яйцо - 3 шт
- Мёд - 2 ст.л.
- Маргарин - 200 гр
- Сода - 1 ч.л.

- Мука - 5 стаканов
- Для крема: сметана - 400 мл
- Сахар - 1,5 стакана
- Время приготовления 1 час 30 мин.



Замешиваем тесто

Берём кастрюлю, всыпаем стакан сахара, 3 яйца, 2 столовые ложки мёда, 200 г. маргарина.



Тесто.

Всё хорошо перемешиваем.



Водяная баня.

В кастрюлю побольше наливаем воду, ставим на огонь, пусть закипит.

В водяную баню ставим кастрюлю с тестом.



Тесто.

Тесто непрерывно помешиваем силиконовым скребком , пока масса не станет однородной.

Затем всыпаем 1 чайную ложку соды и продолжаем помешивать.



Добавляем муку.

После добавления соды, масса увеличится в 2-3 раза.

Добавляем 1,5 стакана муки и хорошо перемешиваем.



Тесто.

Массу продолжаем непрерывно помешивать.

Как только тесто завариться (загустеет), снимаем кастрюлю с пара.



Добавляем муку.

Сняв кастрюлю с водяной бани, добавляем 1 стакан муки и перемешиваем.



Добавляем еще муку.

Выкладываем тесто на стол и добавляем еще 2 стакана муки, замешиваем тесто.



Тесто готово.

Готовое тесто должно быть не очень тугим, и не прилипать к рукам.



Готовим коржи.

Тесто делим на 5-6 равных частей.



Раскатываем коржи.

Берём одну часть теста и раскатываем тонким слоем.

Чем тоньше слой, тем нежнее будет торт.



Выпекаем коржи.

Выпекаем коржи, на противне присыпанном мукой, в разогретой до 180 градусов духовке в тече



Готовим крем.

Свешиваем сметану и сахар в миске-матрёшке .

Хорошо взбиваем миксером.



Украшаем торт.

Хорошо смазываем коржи кремом.

Между коржей можно положить ягоды, молотые орехи.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}