



# КЛАССИЧЕСКИЙ МЕДОВИК



Тестерпам-картажи - @sliv\_ouphotographer\_3



# РЕЦЕПТ И ИНГРЕДИЕНТЫ

## МЕДОВЫЕ КОРЖИ (10 коржей d = 22 см)

3 яйца С0 (~180 г)  
120 г сливочного масла  
220 г сахара  
1,5 ст. л. меда (~100 г)  
1 ч.л. соды (~8-10 г)  
500 г муки

В сотейнике яйца слегка взбить с сахаром, добавить мед, сливочное масло, сахар, соду и поставить на небольшой огонь. Постоянно помешивая, проварить до тех пор, пока сода не вступит в реакцию с медом. Масса должна хорошо вспениться и увеличиться в объеме.

Снять с огня, всыпать просеянную муку и ложкой замесить тесто, затем отставить в сторону и дать ему постоять 10-15 минут.

Собрать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и спрятать в холодильник на 15-30 минут, если оно все еще будет сильно липнуть к рукам.

Разделить тесто на 10 равных частей (по ~110 г каждая) и сформировать каждую в небольшой шар.

На лоскуте пергамент раскатать каждый шар теста в тонкий пласт около 23-24 см в диаметре. Часто наколоть вилкой и выпекать 4-6 минут при 170-180°C до золотистого цвета.

Из еще очень горячих коржей сразу же после выпекания быстро вырезать круги диаметром 22 см. Обрезки измельчить в крошку.

## СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

800 г сметаны 30-35%  
400 г сливок 33-36%  
120 г сахарной пудры  
2 ч. л. ванильного экстракта

В чашу миксера поместить хорошо охлажденные сметану и сливки, добавить сахарную пудру, ваниль и хорошо взбить до образования устойчивых пиков.

## КРЕМ-ЧИЗ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

180 г сливочного масла 82,5%  
450 г сливочного сыра  
60 г сахарной пудры

В чашу миксера поместить масло комнатной температуры, добавить сахарную пудру. Взбить на высокой скорости в однородную пышную массу.

Снизить скорость до средней и постепенно ввести холодный сливочный сыр. Перемешать до однородности.

## СБОРКА

Подложку для торта немного смазать в центре кремом, положить первый корж, слегка прижать и нанести поверх него 1/9 часть крема (~145 г). Равномерно распределить шпателем по всей поверхности коржа.

Таким образом сложить торт до конца. Обмотать ацетатной пленкой, надеть кольцо для сборки и хорошо надавить сверху, плотно утрамбовав, чтобы убрать все излишки воздуха внутри. Собранный торт поместить для стабилизации на ночь в холодильник.

Готовый торт достать из холодильника, снять кольцо и ацетатную пленку. Покрыть первым слоем крема, выровнять и поставить в холодильник на 30-60 минут. Затем покрыть торт вторым слоем финишного крема и хорошо выровнять на поворотном столике при помощи скребка. Украсить измельченной крошкой из обрезков коржей.