

detkityumen.ru

Медовик без масла!



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Ингредиенты:

Для теста:

яйца — 3 штуки

сахар — 1 стакан

жидкий мед — 2-3 стол. ложки

сода — 1 чайн. ложка

мука — 3 стакана.

Для крема:

сметана (лучше жирную) — 0,5 л. сметаны

сахар — 1 стакан.

Приготовление:

Приготовление:

В эмалированной посуде смешать яйца, сахар и мед. Смесь в посуде поставить на маленький огонь и, постоянно помешивая, довести до растворения сахара (смесь должна быть жидкой и стекать с ложки стружкой). Не доводить до загустения.

Добавить соду и интенсивно перемешать. Добавить муку, чтобы тесто слегка липло к рукам. Главное — не переборщить с мукой, иначе сложно будет раскатывать коржи.

Разделить тесто на кусочки и раскатать 5-10 коржей. Раскатать коржи, щедро присыпать мукой — тесто липкое.

Наколоть вилкой.

Выпекать коржи в духовке при температуре 180 градусов 7-8 минут.

Готовые коржи выложить на ровную поверхность и обрезать по форме будущего торта. Обрезки поставить в остывающую духовку.

Для крема взбить миксером сметану и сахар.

Остывшие коржи обтряхнуть от лишней муки. Собрать торт, промазывая между коржами кремом. Верх и бортики тоже обмазать кремом и посыпать толченными обрезками и натереть сверху пару кусочков шоколадки. Поставить на пропитку в холодильник — за 12 часов торт пропитывается и становится очень очень мягким!

Приятного аппетита!

10.04.2016

[ТанюшаЛев](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/398/