

www.detkityumen.ru

торт "Медовые шарики"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто: 4 ст. л. мёда 200гр сахара (1 стакан) 1 ч. л. соды 2 яйца 3 ч. л. сливочного масла Мука - сколько возьмёт (вот тут я бы поспорила с автором, сколько возьмет, на мой взгляд многовато), у меня получилось где-то 3 стакана

Я взяла обычный заварной крем на молоке. Но можно любой другой крем, подходящий для медовика и который Вы больше любите. Состав: 2 стакана молока 1 стакан сахара 2 яйца пакетик ванильного сахара 3 ст. л. муки 2 ст. л. крахмала 70 гр сливочного масла (заранее достать из холодильника, чтобы размягчилось)

Приготовление:

Завариваю как для медовика на водяной бане тесто: растапливаю мед+ сахар + масло. Когда сахар растворится, то добавляю 1 ч. л. соды, масса побелеет и увеличится в размерах, держу еще пару минут на водяной бане. Кстати, для водяной бани я теперь не мучаюсь с чашками, мисками (как вспомню, так вздрогну), а купила себе кастрюльку-молоковарку (двойные стенки, между которыми заливается водичка в специальный носик) - теперь водяная баня для меня - это раз плюнуть! Теперь снимаю с огня и добавляю 2 яйца (взбивать их заранее не нужно), потом муки, вот тут и засада с рецептом. Если положить муки, сколько возьмет тесто (как написано), то тесто получается очень крутое и шарики в итоге будут очень твердыми после выпечки, а если мало муки, то тесто теряет форму (расплывается) после выкладывания шариков на противень. Поэтому положила 3 стакана (потом подумаю, как бы еще поменьше положить). Крутое тесто, но не очень плотное. Может быть тесто надо было охладить в холодильнике, а не просто при комнатной температуре? В общем, как замесили тесто, остудили и ошипываем от него кусочки, катаем колобков размером не больше фундука (пишу еще и для себя, чтобы не забыть!), можно и еще меньше (будет вкуснее). Я выкладывала их на пергаментную бумагу, не смазывая маслом. Выкладывать надо редко, потому что колобочки увеличиваются в размерах раза в 3-4. Духовку разогреть заранее до 200град, для выпекания хватит минут 5-10, главное не пережарить. Колобочки не должны стать коричневыми, только заметно вырасти и зарумяниться. Пока они пекутся можно заняться кремом.

Опять же на водяной бане подогреваю молоко, размешиваю в нем сахар, яйца, ванильный сахар, муку и крахмал (можно вместо крахмала еще муки положить). Помешивать до загустения. Как загустело, снимаю с огня и остужаю до комнатной температуры и блендером вбиваю мягкое сливочное масло в крем. Теперь можно в большую чашку засыпать наши шарики и заливать их кремом, хорошо все перемешать. Чур, шарики не ломать и сильно не мучить. Сейчас надо выкладывать шарики в какую-нибудь посудину для придания формы нашему торту. Я взяла среднюю кастрюлю, застелила ее всю внутри пищевой пленкой и выкладывала аккуратно шарики, так чтобы по возможности не оставалось между ними много пустого места, прям как тетрис. Пленка поможет завтра (если дождется до завтра) вытащить наш тортик аккуратно из этой самой кастрюли. Лучше поставить кастрюлю с тортом в холодильник для пропитки часов на 12. Тортик пропитался, вытряхиваем его из кастрюльки, убираем пленку и смазываем верх шоколадом, можно обсыпать чем-нибудь, я ничем не обсыпала, просто полила шоколадом. Да еще и поливала только после того, как один житель попросил ему дать кусочек без шоколада, поэтому торт успела сфотать только в таком виде, слегка надкусанном. И да, 12 часов у меня торт не стоял, просто не выдержали все те, кто ходил вокруг балконной двери кругами

13.07.2016

[Машенька](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/430/