

detkityumen.ru

## Медовик в мультиварке.



Где готовим?

Мультиварка

Ингредиенты:

Для теста:

5 яиц, 1 ст.сахара, 6 ст.л. меда, 1 ч.л. соды, 2 ст.муки, ванилин.

Для крема:

2 ст.л. муки, 2 яйца, слив.масло 0,5 пачки, 2 ст.молока, 1 ст.сахара ( я добавила меньше ), ванилин, 0.5 банки вареного сгущенного молока.

Приготовление:

Мед и соду нагреть на медл. огне. Отдельно взбить яйца с сахаром и ванилином, добавить теплую медовую смесь, муку и перемешать. Я выпекала в мультиварке "Поларис" на режиме "выпечка", поставила на час, через час верх был ещё мягкий, добавила ещё 20 мин. Дала постоять там минут 20-30, перевернула на решетку и оставила до утра. Несмотря на то, что верхушка такая липкая, внутри все отлично пропеклось, получился такой ароматный и влажный ( не сырой ) бисквит. Аккуратно разделила его на 5 частей.

Для крема - поставила молоко с сахаром на медл. огонь, взбила 2 яйца с мукой, добавила в яйца немного теплого молока ( чтобы получилась каша без комочков и все отправила в оставшееся молоко, все время помешивать на медл. огне, как появятся первые пузырьки - убрать ! В конце добавить ванилин.

Можно в остывшую, но не холодную смесь вбить слив. масло, я ещё сгущенку добавила. Сверху посыпала миндальными лепестками. Приятного аппетита!

02.08.2016

[Наталечка](#)