

Медовый торт отличается замечательным свойством впитывать любой достаточно влажный крем. При использовании творожного крема в разрезе будут видны красивые белоснежные слои.



Если Вы решите использовать заварной или сметанный крем – прослойка не будет видна, так как, совсем «жидкий» крем полностью впитывается в коржи. Сметанный крем придает тортiku приятную кислинку.

Заварной крем подчеркивает медово-молочный вкус. Кремы на основе сгущенного молока имеют устойчивую маслянистую структуру. Используемое сгущенное молоко может быть карамелизированным или белым. В зависимости от используемого крема вкус готового тортика всегда абсолютно разный... Но, всегда абсолютно вкусный!

### Состав теста для коржей:

- 3 яйца;
- 2 столовые ложки меда;
- 1 стакан сахара;
- 1 пакетик ванильного сахара;
- 100 г сливочного масла или маргарина;
- 1 чайная ложка соды;
- 3 стакана муки.

### Приготовление теста:

Поместите в кастрюльку яйца, сахар, мед и ванильный сахар. Перемешайте ложкой и добавьте масло. Нагревайте кастрюльку на маленьком огне, все время, перемешивая смесь до полного растворения сахара и масла. Добавьте соду и размешивайте тесто до полного ее растворения. Тесто будет выглядеть как пенообразный крем. Немного охладите подготовленную смесь, а затем постепенно добавьте предварительно просеянную муку. Замесите тесто и поставьте его на 30 минут в холодильник.

Разделите тесто на 6 частей. Раскатайте тонкие коржи и выпекайте их в духовом шкафу до приобретения румяного цвета. Готовые коржи переложите на блюдо, так как, после остывания они затвердевают и легко могут раскрошиться.

### Состав крема:

- 300 г творога;
- 400 г сметаны;
- 23 стакана сахара;
- 1 пакетик ванильного сахара.

### Приготовление крема:

Смешайте творог со сметаной, сахаром и ванильным сахаром и взбейте с помощью блендера до однородной «маслянистой» массы. Если у Вас нет блендера, предварительно протрите творог через мелкое сито, а затем смешайте его со сметаной и сахаром и взбейте до растворения сахара.

### Сборка торта:

Сложите торт, поочередно смазывая коржи творожным кремом. Верх торта и бока также смажьте кремом и украсьте молотыми орехами, тертым шоколадом или измельченными обрезками коржей. Поставьте торт в холодильник для пропитки на 4-8 часов.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.