

## Медовый торт "Чудо"

Автор: Мухаббат

03.06.2014 08:33 - Обновлено 03.06.2014 08:43

---



*Не ошибусь, если упомяну о том, что медовый торт является фаворитом домашней выпечки. В советское время его пекли практически в каждой семье. Вариаций многое множество, но этот торт отличается тем, что крем заварной, но с добавлением сметаны, что не позволяет крему полностью впитаться в коржи, а посему имеет красивую слоистую структуру при нарезании торта. Торт получается ароматным, мягким и довольно-таки сытным.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

□

#### *тесто:*

60 гр. сливочного масла

150 гр. сахара

## Медовый торт "Чудо"

Автор: Мухаббат

03.06.2014 08:33 - Обновлено 03.06.2014 08:43

---

**2 ст.л. меда**

**3 яйца**

**2 ч.л. соды (не заменять на разрыхлитель)**

**400 гр. муки (или чуть больше)**

**крем:**

**180 гр. сахара**

**1 яйцо**

**1 ст.л муки**

**200 мл. молока**

**180 гр. мягкого сливочного масла**

**0,5 стакана сметаны комнатной температуры**



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

**Тесто:**

## Медовый торт "Чудо"

Автор: Мухаббат

03.06.2014 08:33 - Обновлено 03.06.2014 08:43

---

Сливочное масло, мёд и сахар растопить на водяной бане, перемешать массу до однородности и снять с огня. Добавить по одному яйца, быстро перемешивая после каждого. Снова поставить на водяную баню и непрерывно помешивать минуты 4-5. Не снимая с огня, добавить соду. Снять с водяной бани, добавить муку и замесить тесто. Тесто должно легко отставать от рук.

Стол присыпать небольшим количеством муки, выложить тесто и разделить на 7 частей. Раскатать корж, выложить на противень, выстланный пекарской бумагой. Выпекать в заранее разогретой до 200\*С духовке до коричневого цвета (коржи пекутся быстро, поэтому следите за процессом). Вынуть корж из духовки и обрезать корж по тарелочке (я использую специальный нож для нарезки пиццы). Таким образом испечь и обрезать все коржи. Остудить коржи и обрезки. Обрезки измельчить в блендере.



### **Крем:**

Яйцо растереть с сахаром и 1 ст.л муки. Добавить молоко, хорошо перемешать венчиком, чтобы сахар растворился. Поставить на огонь и довести варить на медленном огне до загустения. Снять с огня и охладить массу до комнатной температуры. Добавить сметану, перемешать. Добавить сливочное масло и взбить миксером. Крем должен стать

## Медовый торт "Чудо"

Автор: Мухаббат

03.06.2014 08:33 - Обновлено 03.06.2014 08:43

---

плотным и хорошо держать форму. Взбивается очень легко и быстро.

### **Сборка:**

На корж выложить 2-3 ст.л. крема и аккуратно размазать по всей поверхности, сверху выложить второй корж, также смазать его кремом, таким образом выложить все коржи. Верх и бока также смазать кремом и обсыпать крошкой.



*Дать торту настояться ночь.*

{comments on}

## Медовый торт "Чудо"

Автор: Мухаббат

03.06.2014 08:33 - Обновлено 03.06.2014 08:43

---