

## Торт Медовик

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



### Ингредиенты

- Сахар - 1 стакан, Яйцо - 3 шт
- Мёд - 2 ст.л.
- Маргарин - 200 гр
- Сода - 1 ч.л.

## Торт Медовик

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---

- Мука - 5 стаканов
- Для крема: сметана - 400 мл
- Сахар - 1,5 стакана
- Время приготовления 1 час 30 мин.



### Замешиваем тесто

Берём кастрюлю, всыпаем стакан сахара, 3 яйца, 2 столовые ложки мёда, 200 г. маргарина.



**Тесто.**



## Торт Медовик

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---

Всё хорошо перемешиваем.



### Водяная баня.

В кастрюлю побольше наливаем воду, ставим на огонь, пусть закипит.

В водяную баню ставим кастрюлю с тестом.



### Тесто.

## Торт Медовик

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---

Тесто непрерывно помешиваем силиконовым скребком , пока масса не станет однородной.

Затем всыпаем 1 чайную ложку соды и продолжаем помешивать.



**Добавляем муку.**

После добавления соды, масса увеличится в 2-3 раза.

Добавляем 1,5 стакана муки и хорошо перемешиваем.

## Торт Медовик

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



**Тесто.**

Массу продолжаем непрерывно помешивать.

Как только тесто завариться (загустеет), снимаем кастрюлю с пара.



**Добавляем муку.**

Сняв кастрюлю с водяной бани, добавляем 1 стакан муки и перемешиваем.



## Торт Медовик

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



**Добавляем еще муку.**

Выкладываем тесто на стол и добавляем еще 2 стакана муки, замешиваем тесто.



**Тесто готово.**

Готовое тесто должно быть не очень тугим, и не прилипать к рукам.

## Торт Медовик

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



**Готовим коржи.**

Тесто делим на 5-6 равных частей.



**Раскатываем коржи.**

Берём одну часть теста и раскатываем тонким слоем.

Чем тоньше слой, тем нежнее будет торт.

## Торт Медовик

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



**Выпекаем коржи.**

Выпекаем коржи, на противне присыпанном мукой, в разогретой до 180 градусов духовке в течение



**Готовим крем.**

Свешиваем сметану и сахар в миске-матрешке .

Хорошо взбиваем миксером.



## Торт Медовик

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:41 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



Украшаем торт.

Хорошо смазываем коржи кремом.

Между коржей можно положить ягоды, молотые орехи.



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:16}