

Торт медовик



На 100 грамм:
Калорийность: **296.84 ккал.**
Белки: **5.35 г.**
Жиры: **11.29 г.**
Углеводы: **42.88 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tort-medovik/>

Ингредиенты:

для коржей:

- 2 яйца
- 100 г размягченного сливочного масла
- 150 г сахара
- 2 ст. л. меда
- 1 ч.л. с горкой разрыхлителя
- 420 г муки (примерно)

для крема:

- 2 стакана сметаны
- 1 стакан сахара
- 2 ч.л. ванильного сахара

Приготовление:

Масло взбиваем с сахаром и медом.

Не прекращая взбивать, по одному вбиваем яйца.

Добавляем смешанную с разрыхлителем муку и замешиваем мягкое пластичное тесто.

Делим тесто на 6 равных частей. Выберем тарелку, которая будет нам служить лекалом при отрезании краев выпеченных коржей. Каждую часть раскатываем в пласт, размер которого будет чуть больше диаметра этой самой тарелки.

Выпекаем коржи в разогретой до 200 градусов духовке до золотистого цвета (примерно по 5-6 минут на корж). Обрезаем по тарелке и складываем стопкой.

Сметану взбиваем с сахаром до растворения последнего.

Щедро смазываем кремом каждый корж.

Обрезки превращаем в крошку и обсыпаем ею торт.

Даем пропитаться.

