



Что нужно сделать, чтобы приготовить медовик

Чек-лист приготовления медовика

Приготовление медовика

☐ Приготовить карамельную основу

Смешать 120 гр. меда с 1 ч.л. соды, нагреть до карамельного цвета, постоянно помешивая, добавить 150 гр. сливочного масла

☐ Приготовить тесто

Взбить 5 яиц со 150 гр. сахара и 0,5 ч.л. соли до пены, смешать с карамельной основой, добавить 270 гр. муки, замесить тесто

☐ Выпечка слоев

Тесто разделить на две части, выпекать 7-10 минут при температуре 185 градусов

Пропитка и украшение медовика

☐ Пропитка

Пропитать слои сгущенкой

☐ Украшение медовика

Подровнять ножом края медовика, торт обмазать вареной сгущенкой, сверху и по бокам украсить обсыпкой из крошки (обрезанные части промолоть в блендере и использовать для обсыпки торта)