Что нужно сделать, чтобы приготовить медовик

Чек-лист приготовления медовика

1. Приготовление медовика

- [ ] **1.1** Приготовить карамельную основу

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

- [ ] **1.2** 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

- [ ] **1.3** Выпечка слоев

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

2. Пропитка и украшение медовика

- [ ] **2.1** Пропитка

  Пропитать слои сгущенкой

- [ ] **2.2** 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)

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: https://checklists.expert

как это убрать?