

Торт «Медовик» (выпекать на плоских панелях)

Ингредиенты: **Тесто:** Яйцо (СО) – 2 шт. / Мед – 2 ст.л. / Сахар – 220 г. / Мука – 500 г. / Сливочное масло (82,5%) – 150 г. / Сода – 0,5 ч.л. / Соль – щепотка / **Крем (невероятно легкий и чуть с кислинкой):** Сметана (20 %) – 450 г. / Маскарпоне – 250 г. / Сахар – 200 г.

Тесто В отдельной металлической ёмкости смешать масло, мед и сахар. Поставить на плиту, на паровую баню (медленный огонь) и помешивать до растворения кристаллов сахара. Снять с бани и остудить. В отдельную емкость разбить яйца, добавить соль и взбить. Смешать яйца со сладкой массой, добавить соду и всыпать муку в 2-3 подхода. Вымесить тесто. Тесто будет мягким и эластичным. Скатать 5 шариков весом примерно 200 г каждый. Шарики уложить на блюдо и убрать в холодильник на 20 минут.

Сделать лист из фольги (фольгу свернуть в два – три слоя). Размер листа - 290*220 мм. (Лист фольги сформировать на плоской панели – как на фото)

На этом листе будут раскатываться коржи. Один лист на 5 коржей. Лист выбросить после раскатки последнего коржа.

Скалкой раскатать шарик теста на листе из фольги. Можно помогать пальцами для равномерного распределения теста. Вилкой проколоть корж. Дырочки необходимы для эффективного впитывания крема.

На контактном гриле выставить температуру 170 С, время 4:30. По окончании прогрева уложить лист с коржом на нижнюю панель и закрыть крышку гриля. Выпекать до готовности. (Извлекайте лист с коржом вместе)

Корж получается мягкий. Снизу корж коричневый, сверху местами коричневый (корж тонкий и не достает до верхней панели, но он хорошо пропечен). Снять корж с листа фольги (на весу потянуть за узкий край – корж очень легко снимается с листа) над поддоном, где вы будете собирать ваш торт. И пока корж не остыл, надо выровнять его края, срезав неровности обычными ножницами. Срезанные участки пойдут на посыпку.

На том же листе фольги раскатываем очередной корж. По окончании выпечки всех коржей их необходимо остудить. **Взбиваем крем** миксером или венчиком. Собираем торт, пропитывая каждый корж кремом.

Совет: при пропитке оставляйте края 4 коржей без крема (примерно 1-1,5 см). При укладке коржей друг на друга, крем с середины дойдет и до краев коржей. Последний пятый корж смазываем кремом полностью. Смазываем кремом бока. **Посыпка:** к срезанным остаткам коржей можно добавить 6-7 половинок грецкого ореха и растолочь в миске. Посыпать верх торта и бока посыпкой и украсить торт по желанию (конфеты, шоколадная крошка, декоративная посыпка – на фото).

