Шоколадный медовик (28 августа 2015)

Честно говоря, медовиком по вкусу и не пахнет, хоть мед и присутствует. Очень легкий в приготовлении и по ощущениям торт. Моим понравится так, что я повторяла 2 раза. А еще заказчица 2 раза просила тоже испечь. В общем, делюсь рецептом, который нашла здесь.
Получился нежным, тающим во рту.





Ингредиенты на форму d=20см:

коржи:

275 г муки

50 г сливочного масла

35 г какао-порошка

75 мл меда

150 г сахара
2 яйца
сок 0.5 лимона
0.5 ч.л. соды

Мед, сахар и сливочное масло нагреть, дождаться, когда сахара почти растворится.
Яйца просто взболтать венчиком.
Смесь снять с огня, добавить яйца, хорошо размешать. Добавить соду, размешать. Влить сок лимона и всыпать муку и какао. Быстро перемешать. На медленном огне заварить тесто 3-4 минуты.
Выложить в миску, присыпленную мукой, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник до остывания.

Как только тесто остынет до комнатной температуры, вынуть его, разделить на 6 частей, раскатать тонко 2-3мм прямо на коврике или пергаменте, вырезать круг по форме d=20см, наколоть вилкой. Выпекать вместе с обрезками при 180С 4-5 минут. Так поступить со всеми коржами. Испечь, снять с коврика или пергамента.

сироп:
50 г воды
25 г сахара
1 ч.л. коньяка (рома, бейлиса)

Довести до кипения и растворения сахара

Когда коржи остынут, приготовить *крем:*
250 мл сливок (33-35%)
250 мл сметаны (20%)
125 г сахарнйо пудры
1 ч.л. ванильного эктракта или ванильного сахара

Взбить сливки до устойчивых пиков.
Сметану взбить с сахарной пудрой, добавить эктракт. Примешать взбитые сливки. Отложить сразу 3-4 ст.л. крема для верха и убрать в холодильник.

Сборка: торт собираем в кольце или форме. На дно кладем корж, пропитываем кисточкой, выкладываем крем. Сверху корж, пропитать, крем и поступаем так со всеми коржами. Сверху должен оказаться корж. Смазывать его не надо. Коржи немного придавить рукой, чтобы разровнять. Положить в холодильник на 3-4 часа.
Снять форму или кольцо. Обмазать бока и верх оставшимся кремом.
Обрезки измельчить скалкой и обсыпать верх и бока.
Дать настояться торту ночь и приятного чаепития!!!

Комментарии (42)

> **magdacook** 28 августа 2015 17:57
> красотень!

> **eastflower** 28 августа 2015 21:34
> Марина, спасибо! Насколько я люблю муссовые, но этот готова есть, не отрываясь :))

> **lily_rocha** 28 августа 2015 18:47
> аХ...просто супер!!!

> **eastflower** 28 августа 2015 21:34
> Юля, спасибо!

> **i_muminov** 28 августа 2015 20:40
> Ооооооо!!! При холодной погоде самоё то!!!

> **eastflower** 28 августа 2015 21:34
> Искандар, спасибо! Если честно, мои его съели и в жару :))

i_muminov 29 августа 2015 00:44

Елена, значит он был так вкусен, что и в жару хорошо пошёл))Я же сделал наконец, корейские блинчики, мне очень понравилось)))

eastflower 29 августа 2015 10:12

Пойду изучать, давно не ходила по журналам.

i_muminov 29 августа 2015 19:39

:-))

manyakotic 28 августа 2015 22:44

Шикарный :)

eastflower 30 августа 2015 10:47

Марина, спасибо!

your_success 28 августа 2015 22:49

Ох, какая красота! Сразу захотелось такой же, спасибо за рецепт!

eastflower 29 августа 2015 00:31

Спасибо! очень рекомендую, те, кто пробовал, были в восторге. Готовится быстро, а на вкус не хуже муссовых тортов.

tania_bondarets 28 августа 2015 23:45

обязательно повторю)

eastflower 29 августа 2015 00:32

Танечка, буду ждать твоего мнения :))

tania_bondarets 29 августа 2015 00:33

логоворились

katusha_2109 29 августа 2015 00:59

Разрез очень красивый!

eastflower 29 августа 2015 10:12

Спасибо большое!

nattellla 29 августа 2015 10:14

Я уже по составу вижу, что торт просто супер вкусный!!!! :)))

eastflower 29 августа 2015 10:20

Наташенька ,спасибо! Муж оценил, он не очень любит сладкое, но этот торт 2 раза просил печь. Да, и всем понравился. Я сама, когда откусила, поняла, что остановиться тяжело. Крем очень вкусный и легкий по ощущениям.

nattellla 3 сентября 2015 19:45

Обязательно испеку! У меня уже такая очередь на выкладывание рецептов, но что-то я пока торможу.....))))

eastflower 3 сентября 2015 20:10

Буду ждать твоего впечатления. У меня таже история - много надо обработать и выложить, но что-то никак руки не дойдут.

vsetajnoejavnoe 29 августа 2015 11:20

ой, Леночка, как здорово! люблю много коржей, но это столько времени!

eastflower 29 августа 2015 12:33

Викуль ,если честно, выпекаются они быстро. Если в обычной духовке, то пока раскатываешь другой корж, первый уже готов. В итоге 24-26 минут на 6 коржей. Только кажется, что долго.

sago_cuisine 29 августа 2015 21:06

Думаю, что очень вкусно! Цветочки такие нежные:)

eastflower 30 августа 2015 10:48

Светочка, спасибо! Цветочки впервые опробовала делать :)). Я вот очень люблю муссовые, но этот торт покорил :))

shomova 29 августа 2015 23:25

интересношоколадный я не пробовала

eastflower 30 августа 2015 10:48

Ирочка, спасибо! Буду рада твоему экспертному мнению.

7chocolat 30 августа 2015 21:38

Да, я люблю медовики, в которых меда немного

eastflower 30 августа 2015 21:54

Настя, тогда тебе точно понравится :))

in_mykitchen 31 августа 2015 07:39

Доброго утречка!Торт просто супер!Сегодня с ним началось мое утро: чашечка кофе и кусочек тортика - жизнь удалась!Огромное спасибо за рецепт!

eastflower 31 августа 2015 17:02

Здравствуйте!!!Как же приятно, что рецепт пригодился и вкус понравился. Очень рада и спасибо за доверие :))

julie208 31 августа 2015 12:45

Ммм, очень красивый разрез! Лена, спасибо за рецепт)

eastflower 31 августа 2015 17:02

Юля, спасибо! Рецепт хороший, почему бы не поделиться :))

sunpolina 31 августа 2015 18:16

Зато какой красавец внутри!

eastflower 31 августа 2015 20:06

Полиночка, спасибо!

agro_al 1 сентября 2015 15:57

Ленчик, каких только медовиков не бывает, шоколадный тоже очень любят мои!!! Вкусно это

eastflower 1 сентября 2015 22:17

Заремочка, ой, действительно, столько рецептов, аж голова кругом.

agro_al 2 сентября 2015 10:40

))) смотри береги голову!

tania_bondarets 22 сентября 2015 23:05

Лена, спасибо за рецепт! Торт шикарный)

eastflower 22 сентября 2015 23:42

Танечка, как я рада, что понравился :))

tania_bondarets 22 сентября 2015 23:43

очень))))))))))))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast