

## Медовый торт со взбитой сметаной и малиновым кули

- Тесто (выход коржей, диаметром 18 см в среднем 12-14 шт.):

Ингредиенты (гр):	Приготовление:
Масло сливочное - 100 Яйцо - 2 шт Мука - 400 Мёд тёмный (гречишный) - 130 Сода - 10-12 Сахар - 150	<p>Мёд закипятить (таким образом, он карамелизируется). Дать остыть. В сотейнике смешать : масло, мёд, сахар, яйцо и варить на медленном огне, постоянно помешивая до 80 градусов. Добавить соду и тщательно вымесить до образования пены. В миксере (насадка-лопатка) смешать заваренную массу с мукой до однородности. Тесто получается липким. Собираем в пищевую пленку и даём отдохнуть до комнатной температуры.</p> <p>После : раскатываем, прокалываем вилкой и выпекаем при 180 градусах до золотистого цвета.</p> <p>*Нюансы: После замеса медового теста дайте ему отдохнуть в холодильнике около 1 часа. Не передержите, иначе тяжело будет раскатывать . Достаточно, чтобы оно было комнатной температуры. А если передержали и тесто холодное и плотное, то разогрейте аккуратно в микроволновой печи.</p>

- Малиновое кули:

Ингредиенты (гр):	Приготовление:
Пюре малины - 500 Сахар - 90 Кукурузный крахмал - 20-25	Смешать все ингредиенты и варить до загустения. Дать ягодной массе остыть и переложить в кондитерский мешок для отсадки.

- Сметанный крем:

Ингредиенты (гр):	Приготовление:
Жирная сметана - 800 Сахар - 120 Ваниль (опционально)	<p>Взбить все ингредиенты до пышной массы (пиков)</p> <p>*Нюансы: Сметану необходимо брать качественную, а именно жирную. Если сомневаетесь в качестве сметаны, рекомендуется ее «отвесить» на ночь в холодильнике. Либо, при взбивании сметаны с сахаром и ванилью добавить загуститель для сливок (сметаны). Самый вкусный «Медовый» ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ВЗБИТОЙ СМЕТАНЕ!</p>

**Сборка торта:**

Корж - сметанный крем - кули малиновое - корж - сметанный крем - корж - сметанный крем - кули малиновое и т.д.

Торт пропитывается за 2 часа.