

Reseptin suomennos on toisella sivulla

Медовик – Hunajakakku

Тесто (коржи)

3 стакана муки

2 яйца (3 яйца, если они маленькие)

1 стакан сахара

3 ст. л. сливочного масла или маргарина

3-4 ст. л. мёда

1 ч. л. соды

Крем

2 стаканчика сметаны (по 200 г)

1 стаканчик греческого йогурта (200 г)

½ банки сгущёнки (по вкусу можно меньше или больше)

лимонный сок по вкусу, обязательно

Как готовить?

Тесто готовится на водяной бане. В кастрюлю добавляем мёд, сахар, масло. Мешаем венчиком и ждём, чтобы сахар растаял, и масса была однородной. В массу добавляем соду, масса начнёт пениться, тогда необходимо снять кастрюлю с водяной бани. Стоит подождать несколько минут, чтобы масса не была очень горячей. Далее добавляем яйца и быстро мешаем венчиком. Далее добавляем муку постепенно, но тесто надо замесить быстро. Тесто будет тёплым и густым.

Из теста делаем колбаску и делим её на 10-12 кусков. Один кусок – это один корж. Корж лучше раскатывать прямо на выпечной бумаге, он должен быть очень тонким! Ничего страшного, если форма коржа не идеальная. Перед выпеканием корж надо натывать вилкой. Печём коржи (по одному) до золотистого цвета при температуре 180-200 градусов, в среднем по 3-4 минуты на корж. Температура зависит от особенностей вашей духовки, главное добиться золотистого цвета коржей.

Пока корж тёплый (горячий), корж можно обрезать, придать ему круглую форму. Вы можете накрыть корж тарелкой и вырезать идеальный круг. Обрезки мы используем позже для украшения. Делаем крем, значит смешиваем все необходимые ингредиенты. Когда все коржи готовы, и они остыли, каждый корж прослаиваем кремом. Не забудьте смазать и бока торта. Обрезки измельчаем в крошку, ими посыпаем верхний корж и убираем в холодильник. Торт стоит оставить на ночь, чтобы он пропитался.

Hunajakakku

HUOM! Venäläiset käyttävät mittana juomalasia (n. 2-3 dl). Kun käytät mittaamisessa jatkuvasti samaa lasia, lasin koolla ei ole niin väliä, koska ainesosien suhteet pysyvät oikeina.

Taikina (taikinal levyt)

3 lasia vehnä jauhoja

2 kananmunaa (3 munaa, jos pieniä)

1 lasi sokeria

3 ruokalusikkaa voita tai margariinia

3-4 ruokalusikkaa hunajaa

1 teelusikka ruokasoodaa

Kreemi

2 purkkia ranskankermaa (200 g / purkki)

1 purkki kreikkalaista jogurttia (200 g)

½ purkkia kondensoitua maitoa (maun mukaan vähemmän tai enemmän)

sitruunan mehua maun mukaan, ei välttämätöntä

ÄLÄ käytä karamellisoitua kondensoitua maitoa, vaan tuota →



Miten valmistetaan?

Taikina valmistetaan vesihauteessa. Kattilaan lisätään hunaja, sokeri, voi. Sekoitetaan vispilällä ja odotetaan, että sokeri sulaa ja massasta tulee yhtenäinen. Massaan lisätään ruokasooda, massa alkaa poreilemaan / vaahtoamaan, silloin kattila on otettava vesihauteesta pois. Kannattaa odottaa muutama minuutti, jotta massa ei olisi niin kuuma. Sitten lisätään kananmunat ja sekoitetaan nopeasti vispilällä. Sitten lisätään vähitellen jauhot, mutta taikina tulee sekoittaa valmiiksi nopeasti. Taikinasta tulee lämmin ja tiivis.

Taikinasta tehdään "makkara" 😊 ja jaetaan se 10-12 palaan. Yksi pala = yksi taikinal levy.

Taikinal levy kannattaa kaulia suoraan leivinpaperin päällä, sen kuuluu olla ohut! Ei huolta, jos taikinal levyn muoto ei ole täydellinen. Ennen paistamista taikinal levy pitää pistellä haarukalla. Levyt paistetaan (yksitellen) kullavärisiksi 180-200 asteen lämpötilassa, keskimäärin 3-4 minuuttia per levy. Lämpötila riippuu teidän uuninne tehosta, tärkeintä on saada niihin kultainen väri.

Kun levy on lämmin (kuuma), sen voi leikata, muotoilla ympyrämäiseksi. Voitte peittää levy lautasella ja leikata sen avulla täydellisen ympyrän. Leikatut palat käytetään myöhemmin koristeeksi. Valmistellaan kreemi, eli sekoitetaan keskenään kaikki tarvittavat ainesosat. Kun kaikki levyt on paistettu ja ne ovat jäähtyneet, jokaisen levyn päälle levitetään kreemiä. Älkää unohtako levittää kreemiä myös kakun reunoille. Leikatut palat murskataan muruksi, niillä koristellaan kakun päällimmäinen kerros. (Ja toki päällimmäiselle kerrokselle ensin on levitettävä kreemi, sitten muru 😊). Siirretään jääkaappiin. Kakku kannattaa jättää yöksi, jotta siitä tulee mehevä.