**Продукты**Для коржей:Яйца –

2 шт.Мед - 2 ст. л.Сахар - 1 стакан (200-250 г)Мука - 3-4 стакана (500-550 г)Масло сливочное - 50 гСода - 1 ч. л.

\*Для заварного крема:Молоко - 500 млЯйца - 2 шт.Мука - 2 ст. л. (50 г)Сахар - 150-200 гМасло сливочное - 100 г Ванильный сахар - 1 пакетик

**Пошаговый фото рецепт**Торт "Медовый пух", или "Медовик"

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239120.jpg)

Как приготовить торт "Медовый пух" или "Медовик":  
  
Готовим медовые коржи. В кастрюлю отправляем яйца, сахар, сливочное масло, жидкий мед и все перемешиваем.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239122.jpg)

Далее ставим кастрюлю на маленький огонь, помешиваем массу до полного растворения кристаллов сахара.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239123.jpg)

Когда смесь станет горячей и сахар растворится, добавляем соду, - масса начнет пениться и увеличится в 2 раза. Энергично перемешиваем и держим массу на огне еще 0,5 минуты.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239127.jpg)

Снимаем кастрюльку с огня и начинаем понемногу домешивать предварительно просеянную муку. Сначала тесто будет жидким и горячим, замешаем его ложкой - оно постепенно начнет густеть. Дальше тесто уже не будет горячим, оно станет приятно теплым, и его можно смело месить руками.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239130.jpg)

Должно получиться мягкое, не сильно крутое тесто.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239131.jpg)

Делим его на 8 равных частей, скатываем тесто в шарики, обсыпаем их мукой, чтобы не засохли, кладем на блюдо.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239132.jpg)

Накрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239133.jpg)

Пока медовое тесто отдыхает на холоде, готовим заварной крем.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239134.jpg)

В небольшой кастрюле соединяем муку, сахар, ванильный сахар, яйца и растираем венчиком в однородную смесь.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239135.jpg)

Добавляем понемногу молоко и хорошо размешиваем массу до однородного состояния.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239136.jpg)

Ставим на небольшой огонь. Непрерывно перемешиваем молочную массу, особенно на дне кастрюли, чтобы избежать образования мучных комков.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239138.jpg)

Как только заварной крем загустеет и начнет закипать, снимаем с плиты.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239139.jpg)

В горячую заварную массу добавляем мягкое сливочное масло, размешиваем до полного растворения сливочного масла.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239140.jpg)

Крем накрываем пищевой пленкой так, чтобы пленка легла прямо на его поверхность (чтобы не образовалась пленка при остывании). Охлаждаем крем до комнатной температуры. Заварной крем готов, можем приступать к выпечке медовых коржей.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239141.jpg)

Достаем по одному шарику теста из холодильника. На посыпанной мукой поверхности или прямо на пергаментной бумаге для выпечки тонко раскатываем медовые коржи.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239142.jpg)

Переносим корж на противень с пергаментной бумагой, и на ней же выпекаем.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239143.jpg)

Выпекаем медовые коржи в предварительно разогретой до 180°С духовке 3-4 минуты или до золотистого цвета. Время выпечки и температуру нужно приспосабливать к каждой духовке индивидуально!

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239145.jpg)

Сразу после выпечки, еще в горячем виде, сверху кладем тарелку или форму нужного диаметра (у меня 22 см.) и обрезаем корж по форме, так как, остывая, он становится твердым, будет крошиться и ломаться.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239146.jpg)

Обрезки не выбрасываем - они понадобятся для посыпки боков и верха торта.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239147.jpg)

Таким образом выпекаем все остальные медовые коржи.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239148.jpg)

Остывшие медовые коржи смазываем заварным кремом.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239149.jpg)

Смазываем кремом бока и верх торта-медовика.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239152.jpg)

Далее обильно посыпаем торт измельченными в блендере остатками от коржей и украшаем по своему вкусу.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239153.jpg)

Убираем медовый торт с заварным кремом в холодильник на ночь или на несколько часов для пропитки.

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239155.jpg)

Торт "Медовик" (или "Медовый пух") получается сладким, нежным, с восхитительным ароматом меда, очень-очень мягким, и нарезается как масло. Изумительно вкусный!

[](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/240/big_239156.jpg)

Нарезаем торт на порционные кусочки, завариваем вкусный чай и наслаждаемся самым вкусным медовиком!