

# ТОРТ «МЕДОВИК»



# СОДЕРЖАНИЕ

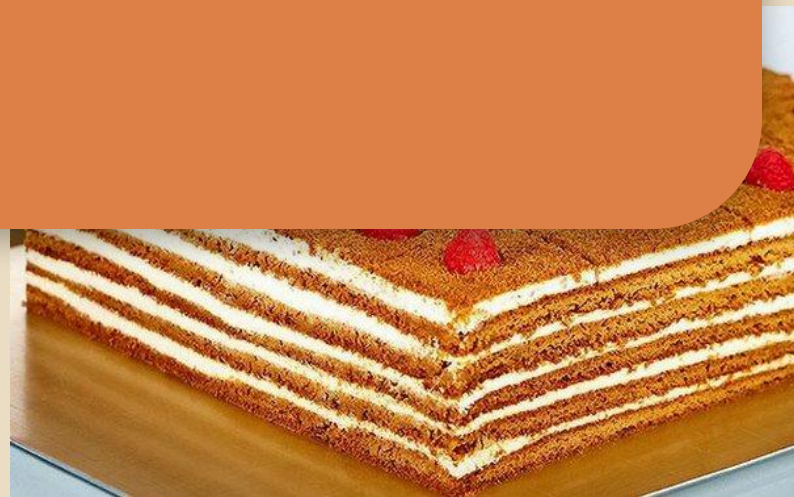
1. История создания
2. Калорийность торта Медовик
3. Полезные свойства и вред торта Медовик
4. Советы приготовления медовика.
5. Ингредиенты
6. Способ приготовления
7. Список источников

# ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ

Русская императрица Елизавета Алексеевна ненавидела мёд и блюда сделанные на основе мёда; медовик появился, когда на службу в королевскую столовую взяли повара, который не был в курсе ненависти Елизаветы к мёду, — и он сделал для императрицы медовый торт. Елизавете понравилось это блюдо, и она решила наградить повара. С тех пор медовик стал известным в России десертом

# КАЛОРИЙНОСТЬ ТОРТА МЕДОВИК

Калорийность торта Медовик составляет 478 ккал на 100 грамм продукта.



# ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА И ВРЕД ТОРТА МЕДОВИК

В своем составе торт Медовик содержит витамины: А, С, РР, группы В, Д, Е; химические элементы: калий, кальций, цинк, железо, хлор, фосфор и натрий. Мед является кладезем витаминов и минералов, он благотворно влияет на дыхательную, пищеварительную и сердечно-сосудистую системы, способен быстро восстановить силы после перенесенных заболеваний.

Но, несмотря на пользу, чрезмерное употребление торта способствует появлению кариеса, сахарному диабету и ожирению (калоризатор). Желательно употреблять данный продукт только по праздникам, редко и с удовольствием, а также желательно в первой половине дня, чтобы сохранить свою фигуру и здоровье.

# СОВЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕДОВИКА

Выбирая мёд, смотрите на его цвет. Тёмный оттенок будет видно на торте, зато будет отлично чувствоваться вкус и аромат мёда;

Чтобы торт лучше пропитался нужно брать сметану меньшей жирности. Но, тогда между коржами крема останется мало;

Если ваша цель – сочный и жирный торт, возьмите для крема жирную сметану. Можно даже взять больше чем указано в рецепте;

# ИНГРЕДИЕНТЫ



**Чтобы приготовить тесто возьмите:**

Яйца – 2 шт.;

Сахар – 250 грамм;

Муку – 700 грамм;

Мёд – 45 грамм;

Соду – 10 грамм;

Уксус – 1 ложку.

**Чтобы приготовить крем потребуется:**

Сахар – 200 грамм;

Сметана – 250 грамм;

Сливочное масло – 1 пачка.

Украшать торт медовик будем грецкими орехами и шоколадом.

# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## Печём коржи для

- Сахар смешайте с яйцами и варите 5 минут на водяной бане до пышности;
- Добавьте мёд и тщательно перемешайте;
- Держа над баней, добавьте 250 грамм муки и перемешайте;
- Добавьте соду и снова 250 грамм муки. Перемешайте;
- Добавьте уксус и остаток муки. Перемешав, снимите с огня;
- Когда тесто немного остынет, вымесите его руками и разделите на 6 кусочков;
- Каждый кусочек превратите в корж, и наколите вилкой;
- Выпекать в горячей духовке примерно 6 минут.



## Приготовление крема для медовика:

- Взбейте над водяной баней яйцо с сахаром;
- Добавьте сметану и с помощью миксера взбейте до однородности;
- Снимите с огня и немного остудите;
- Добавьте мягкое сливочное масло и взбейте миксером до густоты (взбивать нужно 10 минут).



## Торт медовик собирается аккуратно и по такой схеме:

- Каждый корж промажьте кремом;
- Сверху обсыпьте измельчённой крошкой;
- Украсьте шоколадом и грецкими орехами.



# СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. <http://tortydoma.ru/vse-torty/medovye-torty/osobennosti-torta-medovik.html>
2. [https://ru.wikipedia.org/wiki/Медовик\\_\(торт\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Медовик_(торт))
3. <http://www.calorizator.ru/product/tort/cake-1>

