

Medovik - Russische Honigtorte

Diese klassische russische Torte besteht aus mehreren dünnen Böden, zwischen denen jeweils eine ebenfalls dünne Schicht Creme verteilt wird.

Zutaten Läuterzucker:

100g Kristallzucker

100g Wasser

Herstellung:

Zucker und Wasser zusammen aufkochen, etwas köcheln und dann abkühlen lassen.

Zutaten Teig:

4 Eier

360g Honig

6g Salz

14g Natron oder 1 Packung Backpulver

8g Essig

400g Mix C

außerdem:

eine Handvoll (oder mehr) Walnüsse

Herstellung Böden:

Eier, Honig und Salz auf höchster Stufe für 5 min schaumig schlagen. Das Natron mit etwas Wasser auflösen und mit dem Essig zu der Eimasse geben. Nach und nach das Mehl unterlaufen lassen. Dabei nicht vergessen immer wieder den Rand sauber zu kratzen.

Der Teig ist leicht fließend.

Auf einem Backblech mit Backpapier den Teig in der für die Torte gewünschten Größe sehr dünn (max. 1 bis 2 mm) aufstreichen. Das Backpapier sollte gerade so nicht mehr durchscheinen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft oder 210°C Ober-/Unterhitze goldbraun ausbacken. Achtung, das geht schnell, nicht zu dunkel werden lassen.

Wenn nötig, einen Teller oder Ring einer Springform in der gewünschten Größe auf den fertigen, noch warmen Boden legen und den Rand mit einem scharfen Messer begradigen.

Den Teig so aufbrauchen.

Die fertigen Böden gestapelt unter feuchtem Küchentuch aufbewahren. Aufpassen, sie trocknen schnell aus.

Die abgeschnittenen Reste mit den Walnüssen kurz anrösten, fein mahlen oder wahlweise klein hacken.

Zutaten Füllung:

1000g saure Sahne, Schmand oder Crème Fraîche

400g Dulce de Leche (gezuckerte, karamellisierte Kondensmilch)

Herstellung:

Beide Zutaten gut vermischen.

Herstellung Torte:

Eine Tortenplatte so mit Backpapierstreifen belegen, dass die Tortenböden am Rand unterlegt sind, wenn die Torte später außen eingestrichen und bestreut wird.

Etwas Creme für das Einstreichen der Außenseite reservieren.

Einen Boden auf die Platte legen. Mit einem Pinsel den Läuterzucker dünn auf dem Boden verteilen und die Cremefüllung nicht zu dick aufstreichen. Diesen Vorgang wiederholen, bis man mit dem letzten Boden abschließt.

Die Torte mit der restlichen Creme einstreichen, rundum mit der Brösel-Nussmischung bestreuen und die Backpapierstreifen vorsichtig unter der Torte wegziehen.

Vor dem Servieren mind. 8 Std oder besser über Nacht kaltstellen.