**Новогодний домашний Медовик с пышным сметанным кремом: пошаговый рецепт**

Этот пышный Медовый торт можно приготовить на любой праздник. Тортик получается большим и невероятно нежным. Его просто готовить, а тесто для коржей взбивается из самых простых продуктов.

**Продукты для Медовика:**

Мёд – 100 г

Яйца – 2 шт.

Сахар – 200 г

Масло сл. – ½ пачки

Мука – 400 г

Вода – 20 мл

Сода – 1 ч. л.

Для крема:

Сахар – 1 ст.

Сметана – 700 г

Немного ванили

**Приготовление:**

Мёд растопить в посуде на огне. Кипятить не надо.

Всыпать соду.

Добавить воду и сахар. Должна получиться пышная масса.

Прогреть массу на огне. Она должна быть пышной, а сахар должен раствориться.

Слегка увариваем медовую смесь. Греем 4 минуты на огне.

Снять посуду с огня и добавляем масло. Подождать 10 минут, смесь должна остыть.

Взбить яйца и добить в тесто, ввести муку.

Тесто должно получиться густым, немного липким. Если оно получилось слишком тянучим, всыпьте ещё немного муки.

Разделить жгут из теста на 10 долек.

Поставить в холодное место на 40 минут.

Присыпать скалку мукой и раскатать коржи. Вырезать их с помощью тарелки и ножа. Остатки пойдут на обсыпку.

Наколоть коржи вилкой, выпекать по 5 минут при т. 180 гр.

Для крема домашнюю сметану, ваниль и сахар перемешать венчиком.

Теперь нужно сделать крошку, и промазать коржи кремом.

Обсыпать крошкой.

Отправить Медовик в холодное место на 6 часов для пропитки.

Приятного аппетита!