

Cevizli Medovik

Toplam 85 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk

10 kişilik

Zor

~320 kcal

Açılış 12/10

İnce katmanlı ballı Medovik, beklendiği yumuşayan yapısıyla tatlıların ödüllendiricilerinden biridir.

Malzemeler

Katlar için

- 450 gr Un
- 120 gr Bal
- 2 adet Yumurta
- 500 gr Ekşi krema
- 100 gr Ceviz içi

Yapılış

- Bal, yumurta ve unla hamur hazırlayın 10 dakika dinlendirin.
- Hamuru ince katlar halinde açın tepsi boyutunda düzenleyin.
- Katları 180°C fırında tek tek 4-5 dakika pişirin.
- Ekşi kremayı sürerek katları üst üste dizin, aralara ceviz serpin.
- Pastayı buzdolabında en az 8 saat dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Katlar çok kalınlaşmayıp Medovik beklendiği incelikte yumuşamalı.

SERVİS ÖNERİSİ

Bir gece dinlendirip dilimleri soğuk ya da serin halde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt

Yumurta