

Medovik

Toplam 53 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~292 kcal

Açılış 2/10

Medovik, ince bal katları kremayla birleştirerek yumuşayan ve katmanlı kalan klasik bir Rus bal pastası yapar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Bal
- 2.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Krema

Yapılışı

1. Balı yumurtayla ve unu karıştırarak yumuşak hamur hazırlayın. 10 dakika dinlendirin.
2. Hamuru ince katlar halinde açın ve yağlı kağıda aktarın.
3. Katları önceden 180°C 15 dakika ısıtılmış fırında tek 4-5 dakika pişirin.
4. Kremayı koyu kıvamına kadar çırpın ve soğuyan katları arasına sürün.
5. Pastayı tamamlayıp üstünü de krema ile kaplayın.
6. Medovik'i buzdolabında en az 8 saat dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Pastayı dinlendirmek katları kremayla çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri soğuk sunun, üstüne ince bal çizgisi ve kırıntı serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta