

Cevizli Medovik

Toplam 565 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk

10 kişilik

Zor

~320 kcal

Açılış 2/10

İnce katmanlı ballı Medovik, beklidikçe yumuşayan yapıyla tatlıların ödüllendiricilerinden biridir.

Malzemeler

Katlar için

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

Yapılışı

- Bal aromalı kek katlarını hazırlayın. Her kısımla kaplama için ayırın.
- Ekşi kremayı şekerle 2 dakika çırpın.
- Kek katlarını krema ile üst üste dizin ve aralara ceviz serpin.
- Üstünü kırıncı cevizle kaplayın. Çıkarılacak yer kalmaması için hafif bastırın.
- Medoviki 8 saat buzdolabında dinlendirin, katlar yumuşasın.
- Dilimlemeden önce bıçığı ılık suyla silin, katlar ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Katlar çok kalınlaşmayacak şekilde Medovik beklidikçe incelikte yumuşamalı.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt

Yumurta