

Medovik

Toplam 413 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. Ballı hamuru hazırlayıp ince katlar halinde açın.
2. Katları 190°C fırında 8 dakika partiler halinde pişirin.
3. Kremayı 3 dakika çırpmalıdır sürülebilir kıvamda kalsın.
4. Soğuyan katları kremayla üst üste dizin.
5. Pastayı fırından çıkardıktan sonra 16 saat dinlendirin.
6. Keskin bıçakla dilimleyin, yumuşayan katları ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Pastayı dinlendirmek katları kremayı çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta