

Medovik torta sa karamel kremom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korice:

- 6jaja
- 200 gšecera
- 100 gputera ili margarina
- 100 gmeda
- 1,5 kašicicasode bikarbone
- 700-800 gbrašna

Za fil:

- 500 gkaramel krema (dulce de leche)
- 1 kgkisele pavlake

Priprema

Prvo napraviti karamel (dulce de leche). U posudu staviti 350 g šecera, dodati 1 dl vode, dobro izmešati, kuvati da se šecer istopi i bude gust. Dodati 1 litar mleka, 1 kesicu vanilin šecera, 1 kašicicu sode bikarbone. Kada dodamo sodu bikarbonu paziti da masa ne pokipi, jer masa peni kada dodamo sodu bikarbonu. Mešati 3-4 minuta, da se masa slegne i kuvati. Na pocetku kuvanja ree mešati, ali kako masa bude gušca češće mešati. Pri kraju kuvanja stalno mešati da masa ne zagori, a da bude gusta. Dužina kuvanja zavisi od jacine vatre. Ja sam kuvala 1 sat i 10 minuta. Dobicemo gusti karamel, dobro izmešati i ostaviti da se ohladi. Dobicemo 500 g karamel krema.

Napraviti korice za tortu. U posudi na tihoj vatri istopiti 100 g meda i 100 g putera ili margarina. Umutiti 6 jaja sa 200 g šecera, dodati istopljeni puter i med. Kuvati masu na pari 10 minuta. Skinuti sa vatre i dodati sodu

bikarbonu i brašno. Koliko cemo brašna, zavisi od velicine jaja i od kuvanja mase. Brašno dodajemo malo po malo. Zamesiti testo da ne bude ni mekano ni cvrsto. Uviti testo u providnu foliju i ostaviti da stoji 1 sat na hladnom mestu. Odstajalo testo podeliti na 8- 10 delova (broj zavisi da li želimo tanje ili deblje korice). Razvaljati koricu na papir za pečenje, staviti na razvaljanu koricu obruc za tortu precnika 25 cm (ja sam koristila poklopac od lonca), oštirim nožem iseci krug. Staviti da se pece na 180 stepeni 3 -4 minuta. Peceni deo van isecenog kruga cemo iskoristiti za posipanje torte. Tako ispeci sve korice. Napraviti fil: U 1 kg kisele pavlake dodati hladni karamel, umutiti. Filovati korice u kalupu za torte sa obrucem. Staviti 1 koricu preko 1 kutlacu fila, korica, fil i tako redom. Fil ce dodavanjem karamela malo biti rei ne treba se brinuti, jer ce to korice sve upiti. Ostaviti tako filovano da stane 2-3 sata, da korice upiju fil, pa skinuti obruc. Pecene delice testa van kruga korice samleti i posuti po torti kad skinemo obruc. Torta je najbolja kad odsoji 2 dana, tada se korice sjedine sa filom.

Savet