

Ruski Medovik



težina: **tesko**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 3 kašik meda
- 180 g maslaca
- 1 kašičica sode bikarbone
- 500 g brašna

Za fil:

- 1500 g kisele pavlake 20%mm
- 400 g šecera u prahu

Priprema

U odgovarajuću posudu izručiti pavlaku i blago promešati sa kašikom. Dodati šećer u prahu, sjediniti ga sa pavlakom, lagano i ručno, ne mikserom, pa staviti u frižider i nakon pola sata opet lagano izmešati i vratiti u frižider do filovanja.

Jaja i šećer mutiti deset minuta mikserom, a za to vreme na laganoj vatri otopiti med i maslac, pa sipati u smesu sa jajima i šećerom i još malo mutiti. Dodati brašno pomešano sa sodom bikarbonom, u nekoliko navrata, pa mutiti da se sve sjedini. Testo ostaviti da stoji na sobnoj temperaturi pola sata do sat vremena, a zatim ga podeliti na 5-6 jednakih delova.

Svaki deo testa staviti izmeu dva najlona (poslužice kese za zamrzivac i sl...), pa rukama rastanjiti što tanje, a na velicinu malo manju od velikog pleha od rerne, poravnati i ponoviti postupak sa svim koricama, pa ih složiti jednu na drugu i ostaviti u frižider na sat vremena.

Iz frižidera izvaditi prvu koru, pa pažljivo skinuti najlon sa jedne strane, pa nalepiti papir za pečenje. Okrenuti koru, tako da papir za pečenje bude dole, pa polako skinuti i drugi najlon.

Papir sa testom prebaciti na prevrnuti pleh od rerne i peci u rerni koja je prethodno zagrejana na 180°C, oko 6-7 minuta, odnosno dok ne dobije braon boju.

Kada su sve korice pecene, ostaviti ih sa sve papirom za pečenje da se skroz ohlade, pa sa hladnih skinuti papir za pečenje i filovati. Pre toga iskrojiti krajeve, pa ih izmrviti.

Filovati kore, tako da ostane dve, tri kašike za zadnju koru koju premažemo u tankom sloju i pospemo izmrvljenim koricama. Ostaviti na nekoliko sati u frižider, a najbolje da prenoci, pa seci na parcad.

Savet

Postoji nekoliko varijacija kada je ovaj desert u pitanju i verujem da je svaka na svoj nain dobra. Ukus je neverovatan i neponovljiv i malo komplikovaniji nain pripreme se na kraju itekako isplati. Gledala sam recepte u kojima se korice razvlae direktno na plehu za peenje, a onda sam naišla na jedan blog u kome sam videla ovu genijalnu ideju sa najlonom i veliko hvala na tome.