


# Медена торта със Специален пудинг за чийзкейк

Лятото ухае на ванилия, пчелен мед, боровинки и чийзкейк пудинг с вкус на бял шоколад

12 парчета (/парченца)

   Medium

 up to 60 Min.



## Съставки:

### За блатовете:

0,5 ч.ч. мед  
0,5 ч.ч. захар  
120 г краве масло  
0,75 ч.л. сода бикарбонат  
Dr.Oetker  
3 бр. яйца (големи)  
1 щипка сол  
1 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия 30 ml  
3,5 ч.ч. брашно

### За крема:

1 пак. Специален пудинг за чийзкейк с бял шоколад  
300 г маскарпоне  
1 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия 30 ml  
8 г желатин Dr.Oetker  
300 мл сметана (млечна)  
2 с.л. пудра захар

### За декорация:

100 - 150 г боровинки

### Допълнително:

60 мл захарен сироп  
100 г сладко (от боровинки)

## 1 Приготвяне на блатовете:

Пригответе си 3 листа хартия за печене и две големи тави. Направете тестото, като в средно голяма тенджерка смесите захарта, меда и маслото на средна температура. След като сместа започне да къкри, гответе за 3-4 минути, докато стане с по-тъмен карамелен оттенък и миризмата започне да ви изкушава.

Махнете сместа от огъня, прибавете содата и разбъркайте енергично, докато се разтвори. Поставете на огъня за 1 минута и бъркайте непрекъснато. Махнете сместа от котлона и оставете настрана за 2-3 минути. Тя няма да се охлади много, просто ще се утаи.

Леко разбийте яйцата в малка купа. Прибавете ги на тънка струйка към медната смес, като през цялото време разбърквате енергично с телена бъркалка или миксер. Прибавете солта, ваниловия екстракт и 3 чаши от брашното и разбъркайте с дървена лъжица. Когато тестото се сгъсти, оставете лъжицата и с ръка прибавете и останалото брашно.

Омесете добре, като набрашмявате ръката си от време на време, за да не се лепи тестото по нея. Разделете тестото на 6-7 равни части. И докато е още топло и с него се работи лесно, от всяка част разточете блат с диаметър 25 сантиметра. С помощта на ринг за оформяне на торти или с чиния изрежете излишното тесто.

От изрезките тесто изпечете още един блат и го смелете на трохи, с които да украсите тортата, когато е готова. Печете всеки блат за 7-8 минути в предварително загрята фурна на 180 °C на горен и долен нагревател или на 160 °C с включен вентилатор.

Пригответе 60 мл захарен сироп за блатовете, но го оставете да изстине преди да го използвате.

## 2 Приготвяне на крема:

Сварете пудинга според указаниято на опаковката. Покрийте готовия крем с найлоново стреч фолио плътно, за да не образува коричка, и го оставете да се охлади за 20 минути.

След това пригответе желатина според указаниято на опаковката и го прибавете към крема заедно с ваниловия екстракт. Разбъркайте енергично, за да се разпредели добре в крема. Изсипете маскарпонето и разбъркайте отново. Ако останат бучици, пасирайте крема, за да бъде абсолютно гладък. Покрийте го плътно с фолио и го приберете в хладилника, докато изстине напълно.

Накрая разбийте сметаната с две супени лъжици пудра захар и прибавете и нея към крема на няколко пъти, като след всяко добавяне разбърквате до еднородност с помощта на силиконова шпатула.

## 3 Сглобяване на тортата:

Сглобете тортата директно върху подходящ поднос за сервиране.

Пригответе ринг за оформяне на торти и ацетатно фолио по стените ѝ.

Поставете първия блат и с помощта на четка го намажете със захарния сироп. Поставете от крема. Следва вторият блат и отново го овлажнете със сироп. Поставете от крема и разпределете половината от боровинковото сладко. Продължете до изчерпване на количествата, като пропускайте по един блат, на който не поставяте сладко, а само крем.

Завършете с крем, изравнете и приберете тортата за поне 12-14 часа в хладилника. Когато тортата е готова, премахнете ринга и ацетатното фолио. Смелете на трохи блата, предназначен за декорация на тортата, и я панирайте отстрани. Отгоре наредете пресни боровинки по ръба на тортата.

Да ви е вкусно!

## 4 Последвайте Таня Донева от кулинарния блог [Вкусното ми хоби със страст и любов](#) за още изкушаващи рецепти.

### Tip from the Test Kitchen

- Направете тортата един ден преди да бъде консумирана, за да може кремът да попие в блатовете и да стане мека и нежна.