



RUSSISCHE HONIGTORTE IM BALKANSTYLE

Zutaten für die Teigschichten:

3 Eier
300 g Zucker
80 g Butter/Margarine
4 gehäufte EL Honig
700 g - 800 g Mehl
2 TL Natron

Zutaten Fülle:

6 Becher Sauerrahm/Schmand (1500 g)
150 g Zucker
2 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Teig:

- Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, das Wasser aufkochen. Danach die Hitze auf die Hälfte reduzieren.
- Eine Schüssel über den Wasserdampf geben und darin die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Das geht mit einem Schneebesen und dauert 5 min. Ihr könnt stattdessen einen Mixer verwenden, dann aber auf niedriger Stufe.
- Die Butter schmelzen, den Honig im Glas im Wasserbad verflüssigen (falls nicht ohnehin schon flüssig). Zuerst die Butter zur Eimasse hinzufügen und umrühren und danach den Honig. Die Masse noch eine Minuteiterrühren.
- Mehl (700 g) mit Natron mischen. Die Schüssel vom Dampf nehmen und schrittweise das Mehl hinzufügen. Wenn ihr mit einem Löffel nicht mehr weiterkommt, macht mit den Händen weiter und knetet den Teig gut durch.
- Wenn der Teig nach 700 g Mehl immer noch klebt, gebt weitere 100 g dazu. Das müsste reichen, damit er sich vom Schüsselrand löst.
- Den Teig anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, durchkneten, eine Kugel formen und in eine bemehlte Schüssel geben. Bereitet einen Becher mit etwas Mehl vor, mindestens 4 Backpapierblätter und ein großes Backblech.

Wiegen und Aufteilen:

- Danach müsst ihr die Teigkugel abwägen. Meine hatte 1580 g. Die Torte sollte zumindest 10 Schichten haben, also teilt ihr den oberen Wert durch 10 und bekommt dann die Gramm pro Teigschicht.
- Ich wollte eine mit mind. 15 Schichten haben und habe 1580 g durch 15 geteilt. Resultat: Teigstücke zu jeweils ca. 105 g. Ganz exakt muss es allerdings nicht sein.



RUSSISCHE HONIGTORTE IM BALKANSTYLE

Optionen:

- Option 1) Ihr könnt aus dem Teig zwei kleine Torten machen, eine gleich füllen und verwenden und die andere z.B. (un)gefüllt einfrieren. Dann nehmt ihr zum Formen der Teigschichten einen Teller oder eine Springform mit 21 cm Durchmesser. Mit den 105 g pro Schicht habt ihr dann sehr dünne Teigschichten. Für Anfänger empfiehlt es sich allerdings den Teig auf nur 10 Teile von ca. 160 g aufzuteilen. Dann sind die Schichten etwas dicker und leichter handhabbar.
- Option 2): ihr nehmt einen größeren Durchmesser, z.B. 26 cm und macht eine große Torte. Dann nehmt ihr 150 g für die einzelnen Teigschichten.

Auswalken und Backen:

- Heizt den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Wenn ihr den Teig abgewogen habt und die Teigstücke bereitliegen, nehmt ihr das erste Stück her, bemehlt die Arbeitsfläche und rollt es mit einem Nudelwalker so dünn wie es euch möglich ist aus. Achtet darauf, dass keine Risse entstehen. Mehlt nach, wenn ihr das Gefühl habt, die Teiglinge kleben.
- Gebt den Teller auf den Teig, schneidet rundherum und entfernt die Ränder. Die runde Teigscheibe gebt ihr auf das Backpapier. Bei 21 cm Durchmesser gehen so 2 Schichten auf ein Papier. Bei 26 cm nur eine. Das macht ihr mit allen Teiglingen.
- Die Reste formt ihr wieder zu einer Kugel, teilt sie wieder in gleich schwere Teiglinge auf und rollt sie aus, bis der komplette Teig aufgebraucht ist.
- Sobald der Ofen heiß ist, gebt ihr die ersten zwei Teigschichten samt Backpapier auf das mittlere Backrost. Backt sie 4-5 min bis sie einen hellen honiggelben Ton annehmen. Sie verbrennen schnell, seid also immer dabei und achtet auf die Backzeit!
- Sobald sie fertig sind, nehmt ihr sie aus dem Ofen, gebt sie sofort in eine große Plastiktüte, damit sie nicht austrocknen und verschließt diese. Sie haben nun eine Konsistenz wie Keks. So verfährt ihr mit allen anderen Schichten. Lasst sie für mindestens eine halbe Stunde auskühlen.

Fülle:

- Für die Fülle gebt ihr Sauerrahm, Vanillezucker und Zucker in eine Schüssel und verrührt diese gut miteinander.
- Wenn ihr euch für die 2 kleinen Torten entschieden habt, teilt die Teigschichten auf, damit ihr für jede Torte gleich viele habt.
- Ihr könnt jetzt beide befüllen oder ihr packt die Teigschichten der einen in den Plastiksack und friert sie ein (wenn ihr eine einfriert, braucht ihr allerdings nur die halbe Menge der Fülle!) Gefroren halten sich die Schichten mindestens ein halbes Jahr. Auch befüllt könnt ihr sie natürlich einfrieren, dann aber bereits in Stücke geschnitten, weil sie so leichter aufzutauen sind.
- Nehmt von den bereitgestellten Schichten eine (nicht so schöne z.B.) weg, gebt sie in den Mixer und mahlt sie fein. Die Brösel sind die Deko für obendrauf.

Befüllen:

- Zum Befüllen gebt ihr eine Teigschicht auf eine Kuchenplatte, darauf 3 EL von der Fülle und verstreicht sie bis über die Ränder. Die Fülle weicht die Schichten auf und darum dürft ihr sie über den Rand verstreichen.
- Darauf die nächste Schicht und wieder Fülle bis ganz oben hin. Auf die letzte Schicht gebt ihr auch noch Fülle und verstreut dann mit den Händen die Brösel darauf. Die Torte am besten über Nacht im Kühlschrank lagern, damit sie gut durchzieht.



MEDNA TORTA

Sastojci za kore:

3 jaja
300 g šećera
80 g putera/margarina
4 pune kašike meda
700 g - 800 g brašna
2 kašičice sode bikarbone

Sastojci za fil:

6 čaša kiselog vrhnja (1500 g)
150 g šećera
2 pak. vanilin šećera

Priprema:

Tijesto:

- Lonac srednje veličine napunite do polovine vodom. Prokuhajte vodu i zatim smanjite vatru na pola.
- Na lonac stavite jednu veću zdjelu u koju stavljate jaja i šećer. Sa metlicom za snijeg sve skupa umutite pjenasto. To traje 4-5 min ili koristite ručni mikser na srednjoj brzini.
- Puter otopite i dodajte u smjesu od jaja. Zatim otopite med (ako nije već tečan) i također dodajte. Smjesu mutite još barem 1 min pa je skinite sa pare.
- Brašno (700 g) i sodu pomiješajte u posebnoj posudi i postepeno dodajte u smjesu od jaja i meda. Kad više ne mognete kašikom miješati, nastavite rukama.
- Ako vam se nakon tih 700 g brašna tijesto još uvijek ne odvaja od posude, dodajte još preostalih 100 g i mijesite dalje.
- Tijesto je prilično ljepljivo, neka vas to ne brine. Zavisno od meda i ostalih sastojaka, može vam zatrebati još brašna. Ja sam koristila ukupno 800 g.
- Tijesto prebacite na pobrašnenu podlogu gdje ga premijesite još jednom i formirate kuglu. Kuglu stavite u pobrašnenu zdjelu. Pripremite za daljnju izradu najmanje 4 lista pek papira, jednu čašu brašna i kuhinjsku vagu.

Vaganje i dijeljenje:

- Kuglu tijesta morate vagnuti. Moja je imala 1580 g. Torta bi trebala imati barem 10 slojeva. Ako znači 1580 g podijelite na 10, znati ćete koliko vam jedna kora mora imati grama. Ja sam htjela da moja ima barem 15 slojeva, zato sam 1580 g podijelila na 15. Za svaku koru sam dobila rezultat: ca. 105 g.



MEDNA TORTA

Opcije:

- Opcija 1) od tijesta možete napraviti 2 male torte, i obe odmah filovati ili jednu filovati a kore od druge zamrznuti. Za male torte koristite npr. tanjir od 21 cm (mali tanjir) promjera. Ako imate 105 g po kori, imati ćete jako tanke slojeve.
- Međutim, početnicima bih preporučila da prave malo deblje kore i tijesto podijele na 10 umjesto 15 komada (=ca. 160 g po kori). Tako su kore deblje i jednostavnije za pravljenje.
- Opcija 2): ako želite jednu veliku tortu, koristite promjer od 26 cm (veliki tanjir) a po kori ca. 150 g, kako vam kore nebi bile pretanke.

Izvaljanje i pečenje:

- Rernu zagrijte na 200°C gornji/donji grijači. Kad ste tijesto podijelili na komade iste veličine, uzmite prvi komad, stavite na pobrašnenu podlogu i razvaljajte što tanje možete.
- Pripazite da vam tijesto ne puca. Ako vam se lijepi, malo ga pobrašnite. Na razvaljano tijesto stavite tanjir i višak oko tanjira odsjecite.
- Okruglu koru stavite na pek papir. Kod 21 cm promjera vam na jedan papir staju 2 kore, a kod 26 cm samo jedna. Isti postupak ponavljate kod preostalih komada tijesta.
- Od ostataka tijesta ponovo formirajte kuglu i podijelite na komade iste težine i nastavite kao i prije.
- Čim se rerna zagrijala, stavite prvu turu kora. Kore skupa sa pek papirom stavite na srednju šinu od rerne i pecite 4-5 min dok ne dobiju lijepu zlatno žutu ili medenu boju. Brzo zagore pa dobro pripazite i ne pecite ih puno duže!
- Gotove kore stavljajte u veću plastičnu vreću koju zatvorite da se ne osuše.
- Konzistencija kora je poput keksa, neka vas to ne brine. Nastavite sa pečenjem svih ostalih kora i ostavite ih da se ohlade barem pola sata.

Fil:

- Za fil sipate kiselo vrhnje, šećer i vanilin šećer u jednu zdjelu i promiješate metlicom za snijeg kako bi nestale sve grudvice.
- Ako ste se odlučili za 2 male torte, podijelite kore tako da za svaku imate otprilike isti broj kora. Možete odmah obe filovati ili kore jedne torte spakovati u plastičnu kesu i zamrznuti. U zamrzivaču se drži najmanje 6 mjeseci.
- Ako ste jednu zamrzli, potrebna vam je samo polovina sastojaka za fil! A možete i filovanu tortu zamrznuti. Samo je u tom slučaju bolje da tortu narežete na komade da biste ih poslije lakše vadili. Od svake torte oduzmete po jednu (ne baš toliko lijepu) koru i sameljite je u multipraktiku. Mrvice su vam potrebne kao ukras za vrh torte.

Filovanje:

- Na lijep tanjir stavite jednu koru koju premažete sa 3 kašike fila. Pošto će fil da omekša kore, može slobodno prelaziti preko okrajaka, kako bi se i okrajci smekšali.
- Zatim slijedi druga kora i ista količina fila, i tako sve do vrha. Na vrh torte stavite još 3 kašike fila i rukama raspodijelite mrvice.
- Gotova je medena torta! Samo je u frižideru ostavite preko noći da fil što bolje upije i omekša kore.