

Meine Tochter klagte ihrer Klavierlehrerin, daheim müsse sie mehrmals die Woche Kuchen essen und könne daher nun keinen der ihr angebotenen Muffins verspeisen. Die Klavierlehrerin fragte neugierig, wieso ich so oft backen würde. Die Tochter gab mit ihrer leidenschaftlich gern backenden Mutter an und so fragte mich die Klavierlehrerin beim Abholen, ob ich ihr für ein Fest eine Torte mache.



Ich hatte vor, ein weiteres Rezept für die russische Honigtorte Medovik auszuprobieren. Mit dem ersten war ich nicht zufrieden gewesen. Und uns fehlte für NORDISCH noch etwas aus St. Petersburg. Die Klavierlehrerin war entzückt, den hätte ihre Großmutter immer gebacken, sagte sie. Wir vereinbarten, dass sie ein Stück zum Probieren bekommt und sie dann entscheiden könne, ob ich diese Torte für ihr Fest backen solle.

Ich konkurriere nicht gerne mit Großmüttern in der Küche, dabei kann man nur verlieren. Jedoch hat meine Version des Medovik der Klavierlehrerin gut geschmeckt. Ich muss sie kommende Woche nochmal backen. Genauer gesagt, zwei Mal. Meine Familie möchte diese Torte, nach der in St. Petersburg ein Café benannt ist, erneut essen.



Für den Medovik muss man sich viel Zeit nehmen. Die Zubereitung dauert deutlich länger als eine Stunde. Und am Ende muss die Honigtorte noch mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Denn erst mit der Zeit werden aus den trockenen, keksartigen Böden, weiche Tortenschichten. Der Vorteil ist, man kann einen Medovik auch 2-3 Tage im voraus vorbereiten.



Papiermanschette entfernen. (Foto: Nordisch.info)

Zutaten für eine Torte:

Für den Teig

80 g Honig

175 g Zucker

20 g Butter

3 Eier

1 TL Backpulver

380-450 g Mehl

Für die Creme

250 g Schlagsahne

800 g Sauerrahm

250 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Zucker, Honig und Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Dabei immer wieder mal umrühren und darauf achten, dass die Mischung nicht zu heiß wird, so dass sie am Boden anbrennt, jedoch heiß genug, damit der Zucker sich vollständig auflöst. Das dauert bis zu zehn Minuten. Danach den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Zucker-Honig-Mischung vom Herd ziehen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier in einer separaten Schüssel verquirlen. Nun unter ständigem Rühren mit dem Mixer, das Ei in einem dünnen Strahl in die Zuckermischung einrühren. Auf gar keinen Fall darf man das Ei sofort ganz hinzugeben und dann einrühren. Da die Zuckermischung noch heiß ist, würde man auf diese Art nur Rührei mit Zucker und Honig bekommen.
3. Wenn das Ei gut eingearbeitet ist unter weiterem Rühren das Backpulver hinzugeben. Dann nach und nach das Mehl einarbeiten. Je nachdem welchen Zucker und welchen

Honig man verwendet, wird der Teig mehr oder weniger Mehl aufnehmen können, bevor er nicht mehr klebt. Ich musste am Ende 450g Mehl einarbeiten. Dabei habe ich die letzten 150 g von Hand in den Teig geknetet.

4. Den fertigen Teig achteln und die Achtel zu acht Teigkugeln formen. Auf einem Backpapier etwas Mehl verstreuen und eine Teigkugel so dünn ausrollen, bis sie größer ist als ein Kuchenteller. Der Teig lässt sich dabei leichter ausrollen, wenn er noch wärmer ist. Und die Teigfladen werden wirklich sehr dünn.
5. Einen Kuchenteller umgedreht auf den ausgerollten Fladen legen und mit einem Messer die Ränder abschneiden. Die Reste auf einem separaten Blech mit Backpapier sammeln. Den Teigfladen im Backofen goldbraun backen. Das dauert etwa 5-10 Minuten. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
6. Mit den übrigen sieben Teiglingen ebenso verfahren und am Ende noch das Blech mit den Resten ebenso backen.
7. Für die Creme die Sahne steif schlagen. In einer separaten Schüssel den Sauerrahm mit dem Puderzucker verrühren und dann unter die Sahne heben. Alles vorsichtig vermischen, bis man eine Masse hat. Bis zum Zusammensetzen der Torte kühl stellen.
8. Auf einer Kuchenplatte vier Streifen Backpapier zu einem Viereck anordnen, so dass in der Mitte eine kleine Lücke ist. Den ersten Kuchenboden darauf legen und in die Mitte 3-4 Esslöffel Creme geben. Vorsichtig auf dem Boden verteilen. Den zweiten Boden

auflegen und ebenso verfahren bis am Ende man alle acht Böden aufeinander gestapelt hat und mit der restlichen Creme die Torte einkleidet. Dabei ist diese noch ziemlich flüssig. Über Nacht wird sie erst eindicken, wenn die Tortenböden die Feuchtigkeit daraus aufgesogen haben.

9. Die Torte nun mindestens über Nacht in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen. Am nächsten Morgen die gebackenen Teigreste mit dem Nudelholz oder einem Blitzhacker zu Krümeln verarbeiten. Den Medovik aus dem Kühlschrank nehmen, überschüssige Creme vom Boden der Platte nochmals auf der Torte verteilen und alles mit Teigkrümeln eindecken. Bis zum Servieren die Torte im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Anschneiden noch die Backpapierstreifen unter dem Medovik wegziehen und sich über die saubere Kuchenplatte freuen.



Medovik, die russische Honigtorte. Ein Genuss. (Foto: Nordisch.info)

Приятного аппетита!

Helena