Medenjakova gola torta

60–90 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

320 g	Moke
2 žlici	Kakava v prahu
1 cel	Pecilni prašek iz vinskega kamna
180 g	Sladkorja
200 g	Masla
4 žlice	Medu
3	Jajca
230 ml	Pinjenca
2 žlici	Cimet mleti
1 vrečka	Medenjaki, začimbna mešanica

Za kremo

250 ml	Smetane za stepanje
1 vrečka	Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 žlička	Cimet mleti
1 cela	Bourbon vanilija cela

Priprava

1. Pečico pri kroženju vročega zraka segrejte na 170 °C. Tri pekače za torto obložite s papirjem za peko. Stopite maslo. V skledo dodajte moko, kakav v prahu, pecilni prašek, sladkor, cimet in začimbno mešanico za medenjake.
2. Postopoma vmešajte stopljeno maslo, jajca, med in pinjenec, da dobite homogeno testo. Nato slednjega enakomerno razdelite v tri pekače za torto. Zmes v predhodno segreti pečici pri kroženju vročega zraka pecite približno 20–25 minut na 170 °C. Še tople ločite od pekačev. Nato pustite, da se ohladijo.
3. Priprava kreme: Stepite smetano za stepanje in dodajte začimbe. En biskvit oz. dno torte premažite z 1/3 kreme. Dodajte plast biskvita in nato kremo. Postopek ponovite še enkrat, da bo krema na vrhu. Z lopatico ob straneh odstranite kremo, da ustvarite tipičen videz gole (neoblite) torte.
4. Torto okrasite s sladkornimi palčkami, svežimi brusnicami, vejicami mlade jelke in božičnimi okraski ter uživajte.