

Torta od medenjaka bez glazure

60–90 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

320 g	Brašna
2 jušne žlice	Kakao praha
1 kom.	Vinskog praška za pecivo
180 g	Šećera
200 g	Maslaca
4 jušne žlice	Meda
3	Jaja
230 ml	Mlaćenice
2 jušne žlice	Cimet mljeveni
1 paketić	Medenjaci mješavina začina

Za kremu

250 ml	Slatkog vrhnja za tučenje
1 paketić	Bourbon Vanilin Šećer
1 čajna žličica	Cimet mljeveni
1 kom.	Vanilija Bourbon cijeli štapić

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 170 °C (338 °F) bez ventilatora. Obložite kalupe papirom za pečenje. Otopite maslac. Dodajte brašno, kakao, prašak za pecivo, šećer, cimet i mješavinu začina Medenjaci u zdjelu.
2. Postupno umiješajte rastopljeni maslac, jaja, med i mlaćenicu kako bi se stvorilo jednoliko tijesto. Razdijelite smjesu na tri okrugla kalupa. Pecite 20 – 25 minuta u pećnici zagrijanoj na 170 °C (338 °F) bez upotrebe ventilatora. Izvadite iz kalupa dok je biskvit još topao i preokrenite. Zatim ostavite da se hladi.
3. Za pripremu kreme: Istucite slatko vrhnje za tučenje i dodajte začine. Namažite podnožje torte jednom trećinom kreme. Naizmjenično dodajte slojeve biskvita i kreme i završite s kremom. Nožem za glazure uklonite kremu s bočne stranice torte kako biste dobili klasični izgled torte bez glazure.
4. Ukrasite tortu lizalicama, svježim brusnicama, jelovim grančicama i božićnim ukrasima i uživajte.