

# Medovnik (Russische Honigtorte)

Zubereitungszeit: 2,5 Stunden

Kühlzeit: mind. 12 Stunden

## Teig:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 9 EL kräftiger Honig
- 550 g Mehl
- 2 TL russisches Backpulver
- 25 g Butter
- 1 Prise Salz

## 1. Creme:

- 700 g Schmand
- 220 g Karamell Kondensmilch

## 2. Creme:

- 500 g Schmand
- 95 g Puderzucker
- 2 EL kräftiger Honig

## 3. Creme:

- 200 g Schmand
- 70g Karamell Kondensmilch

## Dekoration:

- 15 frische Cranberries
- 15 g Zucker
- 10 ml Wasser
- etwas Zucker zum Wälzen
- goldener Dekoglitter
- 25 g weißer Fondant
- ein paar Rosmarinzweige
- ein paar Thymianzweige

## Zubereitung:

### Für den Teig:

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker sowie den Honig in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Abkühlen lassen.
2. Eier mit einer Prise Salz schaumig schlagen, langsam die Honigmasse dazu geben und weiterrühren.
3. Mehl mit dem Backpulver vermischen und langsam unterrühren bis ein glatter Teig entsteht.
4. Teig abwiegen und in 6 gleiche Teile aufteilen. Ein Sechstel des Teigs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dünn verstreichen. Im Ofen 7-10 Minuten goldbraun backen. Einen Tortenring auf 18 cm Durchmesser einstellen und 2 Kreise aus dem noch warmen Teig ausschneiden. Wiederholen bis 12 Böden fertig sind. Die übrig gebliebenen Stücke in einer Dose bis zum nächsten Tag aufbewahren.

### Für die Cremes:

1. Für die erste Creme Schmand mit der Karamell Kondensmilch vermischen. Für die zweite alle Zutaten miteinander vermengen. Cremes kaltstellen.
2. Den ersten Boden in einen auf 18 cm eingestellten Tortenring legen und den Boden mit der ersten Creme bestreichen (mind. 4 EL Creme). Einen weiteren Boden draufsetzen und mit der zweiten Creme bestreichen (mind. 4 EL Creme). Fortfahren, bis alle Böden bestrichen sind.
3. Die Torte über Nacht im Tortenring kaltstellen.
4. Die dritte Creme wie die erste Creme zubereiten. Die übrig gebliebenen Teigstücke sehr fein zerbröseln. Torte mit der Creme einstreichen. Die zerbröselten Teigstücke auf die Torte drücken.

### Für die Dekoration:

1. 15 g Zucker in 10 ml Wasser aufkochen und zu einem Sirup werden lassen. Sirup abkühlen lassen und dann die Cranberries mit dem Sirup übergießen. Über Nacht die Cranberries im Kühlschrank stehen lassen. Die Cranberries am nächsten Tag auf einem Gitter abtropfen lassen und dann die Cranberries in Zucker wälzen.

2. Für die Waben Fondant dünn ausrollen und in Wabenform schneiden. Mit goldenem Dekoglitter bestäuben. Für die Bienen Fondant in eine Bienensilikonform pressen, vorsichtig entnehmen und mit goldenem Dekoglitter bestäuben. In einige der Bienen vorsichtig Zahnstocher reinstechen. Über Nacht hart werden lassen.

3. Die Torte mit den Fondantbienen, Fondatwaben, gezuckerten Cranberries und ein paar Thymian- und Rosmarinzweigen dekorieren.