

Medovik(gâteau au miel)

3 œufs
1 verre (250 ml) de sucre
3 cuillères à soupe de miel
100 gr de beurre
3 verres de farine
1 c à café de bicarbonate de soude

Au bain-marie, chauffer beurre, sucre, miel, œufs. Mélanger fréquemment pour que les œufs ne cuisent pas, environs 10-15 min jusqu'à ce que le mélange se réchauffe. Ensuite, ajouter le bicarbonate de soude et bien mélanger 2-3 min. Sortir du bain-marie et ajouter la farine peu à peu. La pâte sera souple.

Diviser en 5 boules et mettre au frais 15-30 min.
Étaler la pâte en cercle de 25 cm de diamètre, cela peut être approximatif.
Cuire au four 210°, 10 min (bien doré).

Sortir du four et découper immédiatement le cercle quand c'est encore chaud, sinon le biscuit va durcir et sera difficile de couper sans casser le cercle. Garder les morceaux découpés pour la décoration plus tard.
Quand le biscuit est cuit et refroidi, il devient dur, c'est normal.

Crème :

1 boîte de lait concentré sucré 250 gr
1 boîte de crème fraîche 30% -500 gr
Battre la crème fraîche jusqu'à épaississement puis rajouter le lait concentré et battre encore 2-3 min.

Garnir les biscuits en cercles avec la crème et décorer avec les miettes des morceaux de pâtes des cercles découpés et réduit en miettes.
Garder au frais, pas obligatoirement au frigo.