**Тех.карта ФИСТАШКОВЫЙ МЕДОВИК.**

***Ингредиенты:***

***Мука - 450 гр + 50 на раскатку.***

***Яйца - 2 шт.***

***Сахар - 170 гр.***

***Сливочное масло - 70 гр.***

***Мед - 110 гр.***

***Разрыхлитель - 1/2 ч.л.***

***Сода - 1/2 ч.л.***

***ЗАВАРНОЙ СЛИВОЧНО-ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМ:***

***Яичный желтки - 4 шт.***

***Кукурузный крахмал - 25-30 гр.***

***Сахар - 200 гр.***

***Молоко - 400 мл.***

***Сливочное масло - 150 гр.***

***Фисташковая паста - 1,5-2 ст.л.***

***Сливки 33-35% - 300 гр.***

***Мед - 50 гр.***

***Ваниль - по вкусу.***

***ПРИГОТОВЛЕНИЕ:***

1. Тесто готовим на водяной бане. В металлическую емкость отправляем яйца, мед и сахар. Ставим на водяную баню.
2. Постоянно помешивая ждем, когда сахар полностью растворится. Добавляем сливочное масло. Помешиваем до полного растворения.
3. Добавляем соду и разрыхлитель перемешиваем. Смесь слегка вспенится.
4. Снимаем с плиты и добавляем муку. Замешиваем слегка липкое к рукам тесто. Если тесто сильно липнет к рукам - смело добавляем еще муку.
5. К раскатке и выпеканию можно приступать сразу.
6. Раскатываем коржи толщиной не более 2-3 мм. При выпекании они слегка увеличатся в толщине.
7. Выпекаем при температуре 180 градусов до аппетитного янтарного цвета. Режим верх-низ или конвекция. Выпекаются коржи 5-6 минут. После остывания они станут хрустящими.
8. Технику выпекания двух диаметров смотрим на видео.

ЗАВАРНОЙ ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМ:

1. В сотейник с толстым дном отправляем желтки, крахмал, сахар и молоко. Все перемешиваем и варим до густого состояния.
2. Добавляем сливочное масло и охлаждаем до комнатной температуры, после убираем в холодильник на 1 час.
3. Добавляем стручковую ваниль или ванильный ароматизатор или ванильный сироп (по вкусу).
4. Добавляем фисташковую пасту и при желании немного зеленого пищевого красителя. Добавляем мед. Перемешиваем до однородного состояния.
5. В отдельной емкости взбиваем сливки и отправляем их в чашу с остальными ингредиентами. Перемешиваем. Крем готов

Собираем торт. Смотрим технику на видео.