**Медовик со сметанным кремом**

Масло сливочное 160 г

Мед – 180 г

Растопить на медленном огне.

Добавить 1,5 ч. л. пищевой соды, варить 1-2 минуты до золотистого цвета.

Снять с плиты, перелить в глубокую миску, охладить до комнатной температуры.

В отдельную глубокую миску

Яйца – 4 шт.

Щепотка соли

Сахар – 150 г

Взбить в белую пену

Влить подготовленный мед со сливочным маслом к взбитым яйцам и все смешать блендером.

Мука – 250 г

Добавить просеянную муку и взбить веничком.

Форму 42х32 застелить пергаментной бумагой и залить полученной медовой массой.

Выпекать при 180\*С 15-20 минут.

У полученного коржа обрезать края для посыпки, размельчить в блендере до мелких крошек.

Разрезать корж пополам, затем каждую половину еще раз разрезать, чтобы получилось 4 равных квадрата.

**Крем:**

Сметана (20-25%) – 800 г

Ванильный сахар – 10 г

Сахарная пудра – 100 г

Взбить.

Кремом смазать все коржи.

Посыпать крошкой весь медовик.

Приятного аппетита!