



## Бесрамна торта

Оваа торта е наречена Бесрамна, бидејќи со оглед на составот бара навистина да немаш ни срам, ни перде - и за да ја направиш, и за да ја изедеш. Составот е мешавина од јатки и житарки, а јаворовиот сируп ја омекнува и и` дава дополнителен сладок вкус.



### Состојки:

- 100гр бадеми
- 100гр лешници
- 4 лажици овесни снегулки
- 1 лажица ленено масло
- 1 лажица какао (или рогач)
- 8 свежи урми

### За прелив ќе ви треба:

- 50гр лешници
- 3 лажици сусам
- 5 лажици брусница
- Јаворов сируп за преливање

### Чекор 1

Бадемите заедно со 100гр лешници мелете ги најситно што можете.

### Чекор 2

Овесните снегулки покиснете ги во вода неколку минути, потоа исцедете ги и додајте ги кај бадемите и лешниците.

Додајте ги и лененото масло, какаото и урмите. Мелете с` заедно додека да стане еднаква смеса.

Доколку немате сецко или машина за мелење што ќе ја собере целата смеса, може да мелете една по една од цврстите состојки, а потоа сите заедно со лененото масло и какаото да ги замесите како тесто.

### Чекор 3

Вака приготвената смеса ја расплескуваме во Делимано Калапот за векни и ја попрскуваме со јаворов сируп.

Одозгора наросете го сусамот, останатите 50гр лешници исечкани на покрупни парчиња и брусницата. На крај тортата попрскајте ја со уште малку јаворов сируп.

### Чекор 4

Оставете ја тортата 2-3 часа во фрижидер, а потоа извадете ја од калапот.



### Чекор 5

Сервирајте парче од тортата, па прелијте го со уште малку јаворов сируп. Потоа, уживајте без срам!

### Совет

Ние оваа торта ја подготвивме со брусница, но вие можете да ставите суво грозје, суви кајсии или кокос, за да биде сосема според вашиот вкус.

### Користени производи:



Кујнски сецко



Сет од 5 калапи

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)