



## Тарт со шумски мед

Овој класичен Англиски тарт обично се прави со меласа. Тоа е потемна и посилна верзија на мед, но овде рецептот го адаптираме со шумски мед измешан со лебни трошки и му додаваме лимонов сок за вкус.



### Состојки:

- 160 грама обично брашно
- 80 грама путер
- Топла вода
- 100 грама лебни трошки
- 7 до 8 лажици шумски мед
- Сок од половина лимон

### Чекор 1

За да го направите тестото едноставно додадете неколку студени коцки путер во брашното.

Однос од една мерка путер со две мерки брашно овде одлично ќе одговара. Измешајте со рацете додека путерот да се раствори во брашното и да добиете влажна смеса со златна боја и фина текстура.

Извадете го тестото на маса и додавајте малку по малку топла вода додека да можете да работите со тестото и тоа да стане мазно. Немојте премногу да го месите, не правиме леб!

Овде нема потреба да додаваме шеќер затоа што филот е доволно сладок. Завиткајте го тестото во целофан и оставете го во фрижидер 30 минути да се излади.

### Чекор 2

Правењето на филот е навистина едноставно. Измешајте ги лебните трошки и загреаниот мед. Потоа ставете го и сокот од половина лимон.

Ставете бајати лебни трошки, или пак направете ги сами &ndash; тие имаат многу поубав вкус.

### Чекор 3

Извадете го тестото од фрижидер и одвиткајте го на површина попрскана со брашно. Внимателно ставете го врз касеролата, притиснете во аглите, и сипете ја смесата од мед и лебни трошки.



Ностана малку вишок тесто, па направивме и еден спонтан Божиќен украс.

#### Чекор 4

Ставете ја касеролата во рерна на температура од 180 степени 25 минути. Извадете ја и оставете ја да се излади. Медот ќе биде врел!

#### Совет

Нема зошто во овој рецепт да не ставите и ореви, или пак полесен мед. Ове а навистина уникатен десерт со сладок и карактеристичен вкус. Добар е дури и ако го послужите студен од фрижидер наредниот ден.

#### Користени производи:



Касерола

delimano®

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