



# РЕЦЕПТ МЕДОВОГО ТОРТА

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОРЖЕЙ:

- мука — 380 гр.
- сахар — 160 гр.
- слив. масло — 100 гр.
- яйцо — 2 шт
- мёд — 80 гр.
- сода — 1 ч.л.
- соль — щепотка.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

В сотейнике до однородного состояния перемешиваем сахар, мёд, соль, яйца, добавляем сливочное масло и доводим до кипения, но не кипятим. Затем добавляем соду и хорошо перемешиваем. Даем смеси остыть до комнатной температуры и добавляем муку. Вымешиваем тесто. Тесто заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник на 2 часа, лучше на ночь. Раскатываем тесто толщиной 3-4 мм, вырезаем с помощью формы для торта и выпекаем при температуре 170 градусов.

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА:

- слив. масло — 120 гр.
- сливочный сыр — 600 гр.
- сахарная пудра — 120 гр.

Взбиваем сливочное масло с сахарной пудрой, добавляем сыр и взбиваем до плотного, воздушного состояния.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**