

# Френска селска торта

Необходими продукти

## Продукти за блатовете:

1 яйце  
150 г кристална захар  
200 мл прясно мляко  
2 с.л. мед  
2 ч.л. сода  
50 г масло  
400 г брашно

## Продукти за крема:

800 г заквасена сметана  
8 с.л. пудра захар  
бурканче боровинково сладко  
150 г орехи

Обичате ли френска селска торта? Ако отговорът ви е да, то задължително трябва да си запишете тази супер бърза и лесна рецепта на Наталия от Natali's Beauty за това така любимото сладко изкушение. За най-бързо можете да си закупите необходимите за целта медени блатове в руските магазини, които са готови и са фантастични. Ако все пак желаете да си ги направите сами, ето и необходимите продукти и начин на приготвяне.

В по-дълбока тенджерка разбъркайте 1 яйце и 150 г кристална захар. Добавете 200 мл прясно мляко, 2 с.л. мед, 2 ч.л. сода, 50 г масло и разбъркайте на среден котлон за 15-20 минути, докато течността не се надигне от содата и не увеличи петорно обема си.

**Ето защо е важно тенджерата да е дълбока.** След като придобие карамелен цвят, махнете от котлона, изчакайте да изстине, прибавете 400 г брашно и изпечете тънки блатове с диаметър 27-28 см в предварително загрята на 160 градуса фурна за до 5-7 минути всеки.

## Реденето на тортата става по следния начин:

Сложете блат като го намажете добре със заквасена сметана, след това поставете сладко от боровинки и поръсете обилно с орехи. Повторете отново и отново докато блатовете не свършат. Оставете си за края още от заквасената сметана, сладкото и орехите за украса.

Намажете цялата торта със заквасена сметана, а след това внимателно поставете по съвсем малко боровинково сладко на 8 мислено разграфени парчета. После поръсете добре с още орехи. Тортата оставете за една нощ в хладилника, за да поемат блатовете от сметаната и да станат сочни.

В новото си видео Наталия дава и страхотни идеи какво можете да направите и с останалите от приготвянето на тортата продукти:

## Маска със сметана (каш)

Сигурно ще се изненадате, но маските със заквасена сметана са подходящи за всички типове кожа – те освежават и подхранват сухата кожа особено сега в променливото есенно време. Достатъчно е просто да нанесете плътен слой сметана върху лице и деколте и да изчакате 15-20 минути, за да се радвате на свежа и еластична кожа.

## Ексфолиант с орехи (каш)

Друг вариант е да си направите ексфолиант за лице и деколте с подхранващ ефект като смесите 2 с.л. заквасена сметана с 1 с.л. орехи. Нежно и внимателно масажирате лицето, шията и деколтето и орехите като абразив ще отнемат от мъртвите клетки, а благодарение на ценните минерали, които съдържат - калций, магнезий, йод, мед, фосфор, желязо, цинк, са и със силно антиоксидантно за кожата действие.