www.moji-recepti.net

Recept:
Muffin tortu



Sastojci:
1 x jaje
90 g smeđeg šećera
125 g maslaca
1 x vanilin šećer
200 g brašna
1 x prašak za pecivo
2 x banane
1 x šlag od vanilije
160 g borovnica
125 ml mlijeka
200 ml slatkog vrhnja
1 x narančasta

Težina:

Opći opis i postupak:

- U zdjelu umutiti jaje i dodati smeđi i vanilin šećer. Dobro izmiješajte pa dodajte maslac koji se može zamijeniti i uljem.
- Prašak za pecivo pomiješajte s brašnom pa ih polako dodajte u smjesu.
- Banane zgnječiti vilicom i dodati u smjesu. Sve dobro izmiješajte da dobijete jednoličnu smjesu.
- Smjesu izlijte u kalup za tortu promjera 16 cm i pecite 25-30 minuta na 200°C.

- Kada se torta ohladi, nožem je prerežite na dvije polovice, gornju i donju.

- Iz naranči iscijedite sok i njime natopite donji sloj torte.

- Ulijte mlijeko u posudu, dodajte prah za šlag i miješajte mikserom u šlag kojim premažite donji sloj torte.

- Po kremi pospite borovnice pa na njih stavite gornji dio torte navlažite ga preostalim sokom od naranče.

- Slatko vrhnje uliti u posudu i za par minuta umiješati u tučeno slatko vrhnje kojim se premazuje torta. Po želji tortu ukrasite mrvicama i voćem.