



[www.moji-recepti.net](http://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 ukasite mrvicama i voćem.