



www.moji-recepti.net

Recept:

Muffin torta

Sestavine:

1 x jajce
90 g rjavega sladkorja
125 g masla
1 x vanilijev sladkor
200 g moka
1 x pecilni prašek
2 x banani
1 x vanilijeva šlag krema
160 g borovnic
125 ml mleka
200 ml sladke smetane
1 x pomaranča



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- V skledo ubijemo jajce in mu dodamo rjavi in vanilijev sladkor. Dobro premešamo nakar dodamo še maslo, ki ga lahko nadomestimo tudi z oljem.
- Zmešamo pecilni prašek z moko in ju nato počasi primešamo mešanici.
- Zmečkamo banani z vilicami in ju dodamo zmesi. Vse skupaj lepo premešamo, da dobimo enakomerno zmes.

- Maso vlijemo v pekač za torto premera 16 centimetrov in pečemo 25-30 minut na 200°C.
- Ko se torta ohladi, jo z nožem prerežemo na dve polovici, zgornjo in spodnjo.
- Pomaranči iztisnemo sok in z njim namočimo spodnjo plast torte.
- V posodo nalijemo mleko, mu dodamo prah šlag kreme in ju zmešamo z mešalnikom, da nastane šlag krema, s katero namažemo spodnjo plast torte.
- Po kremi potresemo borovnice in nato nanje položimo zgornji del torte, ki ga tudi navlažimo z ostankom pomarančnega soka.
- V posodo nalijemo sladko smetano in jo v parih minutah zmiksamo v stepeno sladko smetano, s katero namažemo torto. Po želji še okrasimo torto z mrvicami in sadjem.