



[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

### Naslov:

Muffin torta

### Sestavine:

1 x jajce  
90 g rjavega sladkorja  
125 g masla  
1 x vaniljev 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:

(Postopek je označen s ●)

- V skledo ubijemo jajce in mu dodamo rjavi in vaniljev 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.