

MEDENA TORTA IZ SKODELICE

ČAS PRIPRAVE: 5 minut

ČAS PEČENJA: 1 minut 15 sekund

SESTAVINE ZA TORTO IZ SKODELICE:

- 2 žlici masla
- 2 žlici tekočega medu
- 1 srednje veliko jajce
- ½ žličke vanilijevega ekstrakta
- 3 žlice sladkorja (po možnosti rjavega)
- 4 žlice moko
- ¼ žličke pecilnega praška
- ščepec soli

KREMA

- 2 žlici zmehčanega masla
- 4 žlice sladkorja v prahu
- tekoči med (neobvezno)



POSTOPEK

- Maslo daš v skodelico in ga v mikrovalovni pečici mehčaj približno 10-20 sekund.
- Dodaš med, jajce in vanilijo ter stepaš z vilicami, da se sestavine dobro premešajo.
- Nato dodaš sladkor, moko in sol ter ponovno premešaš, da se sestavine popolnoma povežejo.

V mikrovalovni pečici kuhaj približno 1 minuto 15 sekund do 1 minuto 30 sekund (odvisno od moči mikrovalovne pečice), nato pa pustiš, da se medena torta ohladi na sobno temperaturo.

KREMA

- V skodelico daš maslo ter sladkor v prahu ter dobro premešaš z vilico, da dobiš grudasto teksturo, nato pa stepaš še 1 – 2 minuti, da postane krema puhasta in brez grudic.

Kremo namažeš (lahko uporabiš vrečko za dekoriranje) na ohlajeno tortico in dodatno preliješ z medom.

Takoj postrežeš.

DOBER TEK!



Vir: <http://mycakerecipes.com/best-mug-cake-recipes/2/>