

## Test kuhinja: Philips Multicooker - Castella torta od meda

Ovu japansku tortu od meda zapazila sam ve? ranije ali je nisam isprobala jer se pe?e u multicookeru. Kad me Philips iznenadio multicookerom bila je idealna prilika da probam :)

Samo par sastojaka i par minuta pe?enja i to je to :)

Uživajte u fotkama i naravno isprobajte :)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

### Sastojci:

3 jaja

90 g šećera

90 g brašna

2 žlice mlijeka

1 žlica meda

maslac za multicooker



Maslacem namazati multicooker. Jaja miksati sa šećerom dok ne postanu pjenasta. Mlijeko zagrijati i maknuti sa vatre pa dodati med i miješati dok se ne rastopi. Lagano dodavati mješavinu mlijeka i meda u jaja i šećer i nastaviti miksati cca 30 sekundi dok se ne poveže.



Staviti mješavinu na paru i kuhati dok ne zgusne tj. dok sa špatule ne curi u jednom neprekidnom mlazu. Miješati cijelo vrijeme kuhanja.

Prelijati u multicooker i staviti na opciju BAKE, namjestiti temperaturu na 150 stupnjeva i peći cca 5 minuta.

Otvoriti multicooker nakon 5 minuta i provjeriti žažkalicom da li je pečeno. Ako nema tragova gotovo je. Odvojiti špatulom od rubova i preokranuti na pladanj.

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Možete jesti toplo ili hladno, sa dekoracijom ili bez. Ja sam ukasila slatkim vrhnjem i svježim ribizom.



Bilo mi je odlično sa Multicookerom :) Dokazao mi je da se svašta može isprobavati i slagati u njemu i svakako bi preporučila nekome tko ima malo mjesta ili ne kuha puno pa mu ne treba veliki kuhinja ili puno aparata. Sve je u jednom, od džema do [chilli graha](#) iz prošlotjednog posta :) 4