

Jednostavna torta sa jabukama i borovnicama po receptu Donne Hay

Kad sam sama doma i ?istim, peglam ili kuham upaljen je tv i obavezno Food Network ili 24Kitchen. Jako me inspiriraju njihove emisije, recepti i ljudi. Jedna od njih je Donna Hay koju sam upoznala još gledaju?i Australски Masterchef ?ija sam veelika obožavateljica.

Australka koja iza sebe ima 13 bestseller kuharica, urednica je Donna Hay ?asopisa o hrani i glavni je lik televizijske emisiju "Fast,Fresh and Simple" iz koje sam ja pokupila ovaj recept a i još par njih.

Original recepta možete na?i na ovom [LINKU](#), ja sam malo smanjila še?er i dodala limunovu koricu u biskvit ali sve ostalo je isto.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

225 g oštrog brašna
150 g šećera
125 g omekšalog maslaca
1 žličica ekstrakta od vanilije
2 jaja
125 ml mlijeka
korica limuna/sok od limuna
1 jabuka
borovnice



Pomiješti sve sastojke osim limunovog soka i izmiksati da se povežu. Počnite prvo sa slabijom brzinom a ne završi mliko na stropu :) Pa kad se poveže pojačajte mikser.

Pećnicu zagrijati na 160 stupnjeva i pripremiti kalup promjera 20 cm. Na dno kalupa staviti papir za pečenje.

Povezanu smjesu izlijati u kalup.



Jabuku obijeliti, narezati na tanke ploške i prelijati sokom od limuna da ne potamne. Pripremiti borovnice. Ja sam imala zamrznute, ali naravno svježe su bolje :)

Poslagati ploške jabuka kružno i na to posipati borovnicama. Staviti peći cca 25 minuta, provjeriti s kalicom da li je pečeno.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





Nadam se da vam je nova godina dobro po?ela :) ?itamo se i dalje!