

Mézes torta

Egyszerű és nagyon finom. A tejföltől pedig extrán puha marad még pár nap múlva is.

Adag 8 fő	Előkészítés 5 perc	Főzés 35 perc
Sütő Alsó-felső sütés középső rács		SÜTÉSI FOK 180°C

HOZZÁVALÓK:

- 280 g búzafinomliszt
- 1/2 teáskanál só
- 1/2 teáskanál szódabikarbóna
- 115 g puha vaj
- 320 g méz
- 3 db egész tojás
- 240 g tejföl

TÁLALÁSHOZ:

- Porcukor

ELKÉSZÍTÉS:

1. Melegítsük fel a sütőt 180 °C-ra.
2. A vaját a mézzel keverjük habosra.
3. A tojásokat egyenként keverjük hozzá a vajas keverékhez.
4. Adagoljuk hozzá a lisztet, a sót, a szódabikarbónát és a tejfölt.
5. A tésztát öntsük bele egy 25 cm átmérőjű tortaformába.
6. Amikor aranybarnára sült a teteje, vegyük ki a sütőből. Tűpróbával érdemes előtte ellenőrizni.
7. Amikor kihűlt, porcukorral meg és tálaljuk.

TIPP:

- A tetejére porcukor helyett tehetünk rá tejszínhabot.
- Tálalhatjuk lekvárral is.
- Egy tökéletes reggeli lehet egy pohár kakaóval.

Videó: <https://youtu.be/fj1afIP9KiQ>