

Torta od jagoda, malina i mascarpone sira

Dekorativna torta s tučenim vrhnjem, svježim jagodama i malinama na čokoladnoj podlozi, sa svježim talijanskim sirom

12 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za okrugli kalup za torte (Ø 26 cm):

Papir za pečenje
masnoće

Biskvit:

4 jaja (veličine M)
120 g šećera
150 g pšeničnog brašna
2 razom pune žlice Dr. Oetker
Original Backin praška za pecivo
20 g Dr. Oetker Kaka za kolače

Nadjev:

500 g jagoda
200 g malina
600 g hladnog tučenog vrhnja
(hladnog)
3 omota Dr. Oetker Kremfixa
2 žlice šećera
3 omota Dr. Oetker Bourbon
vanilin šećera
500 g sira Mascarpone

Ukrašavanje:

matičnjak (nekoliko listića)

1 Priprema:

Dno okruglog kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica: oko 180°C

Pećnica na vrući zrak: oko 160°C

2 Biskvit:

Jaja u zdjeli s mikserom (metlicama) pjenasto istucite na najvećoj brzini 1 minutu. Miješajući dodavajte šećer tijekom 1 minute i nastavite tući još dvije minute. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i kakaom te kratko umiješajte na najnižoj brzini. Tijesto izravnajte u kalupu za torte. Stavite kalup na rešetku u pećnici. Pecite oko 35 minuta na donjoj trećini pećnice.

Odvojite i skinite obroč kalupa za torte, istresite biskvit na kuhinjsku rešetku obloženu papirom za pečenje, uklonite dno kalupa za torte i ostavite biskvit da se ohladi.



- 3 Oprezno povucite papir za pečenje. Biskvit dva puta prerežite i stavite donji dio biskvita na pladanj za torte.

4 **Nadjev:**

Jagode operite i očistite. Maline proberite. Polovicu jagoda prepolovite, a ostatak sitno narežite. Tučeno vrhnje s Kremfixom i vanilin šećerom čvrsto istucite u zdjeli. Umiješajte mascarpone. Nadjev stavite u vrećicu za ukrašavanje s vrhom u obliku zvjezdice (Ø 13 mm). Najprije gornju polovicu biskvita istisnite valove. Ukrasite polovicama jagoda i polovicom malina. Potom nadjev u obliku valova raspodijelite po drugoj polovici biskvita. Sitno narezane jagode i ostatak malina raspodijelite po sredini svakog biskvita. Spojite podloge lopaticom ili podizačem za torte. Tortu do konzumacije držite na hladnom.

5 **Ukrašavanje:**

Tortu prije konzumacije ukrasite listićima matičnjaka.

Tip from the Test Kitchen

- Tijesto se može ispeći dan ranije ili zamrznuti.

