




przepisy.pl

# Torcik z bitą śmietaną i serkiem mascarpone



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160 °C 

## Składniki:

### biskopt

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka

### masa

- śmietanka kremówka 30% - 300 mililitrów
- cukier puder - 5 łyżek
- ser mascarpone - 250 gramów
- śmietanfix - 2 opakowania

### polewa

- czekolada - 100 gramów
- woda - 3 łyżki
- wódka - 20 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 gramy
- owoce

## Sposób przygotowania:

1. Biskopt: żółtka oddzielić od białek. Ubić pianę z cukrem. Dodawać po jednym żółtku, dalej ucierając. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i kakao.
2. Masę wylać do tortownicy (posmarowanej Kasią i posypanej bułką tartą lub mąką krupczatką) . Piec 30 min w temp. 160 stopni (termoobieg).
3. Masa: ubić śmietankę z cukrem pudrem, dodać serek mascarpone i śmietan-fix .
4. Biskopt po upieczeniu ostudzić i przekroić na pół. Jedną część biskoptu posmarować połową masy, wyłożyć owoce, przykryć drugą połową biskopta.
5. Cały torcik posmarować pozostałą masą. Na wierzch wyłożyć owoce. Czekoladę rozpuścić z wodą Kasią i ewentualnie wódką. Przystudzić. Polać ciasto. Udekorować wg uznania.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)