



# Tort czekoladowo-malinowy

przepisy.pl



 120 minut  10 osób  Średnie

## Składniki:

- Margaryna Kasia - 1 sztuka
- Mąka - 1.5 szklanek
- Cukier - 1 szklanka
- Woda - 0.5 szklanek
- Jajka - 4 sztuki
- Proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- Mascarpone - 4 opakowania
- Czekolada Biała - 4 opakowania
- Kakao - 4 łyżki
- Konfitura malinowa - 1 słoik
- Maliny świeże - 1 opakowanie
- Śmietanka kremówka - 0.5 szklanek
- Herbata malinowa - 3 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Rozpuścić w garnuszku margarynę Kasia, wodę, cukier i kakao. Pozostawić do lekkiego przestudzenia. Po ok 30 minutach dodać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia i wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli na pianę i delikatnie wmieszać w ciasto. Piec w tortownicy 24cm przez 1,5h lub do tzw. suchego patyczka. Krem: W garnuszku zagotować śmietankę i dodać czekoladę. Wymieszać do rozpuszczenia. Serek mascarpone krótko zmiksować i dodać czekoladę do połączenia składników. Wykonanie: Herbatę zaparzyć ( można dodać malinówki ) ciasto przekroić na 3 blaty. Pierwszy ułożyć na paterze nasączyć ponczem, położyć 1/2 słoiczka konfitury, 1/4 kremu i połowę malin. Położyć kolejny blat i powtórzyć czynność. Na koniec położyć ostatni blat i resztą kremu udekorować. U mnie dodatkowo rozpuszczona czekolada do dekoacji :) SMACZNEGO:)

---

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)