



# Tort włoski

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- biszkopty - 10 dekagramów
- żelatyna - 5 łyżeczek
- serek mascarpone - 25 dekagramów
- cukier - 8 dekagramów
- kwaśna śmietana - 40 dekagramów
- nalewka malinowa - 8 łyżek
- gorzka czekolada - 8 dekagramów
- maliny - 10 dekagramów

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

## Sposób przygotowania:

1. Część biszkoptów przekroić na pół i ustawić wokół brzegów tortownicy.
2. Spód formy wyłożyć pozostałymi biszkoptami.
3. Żelatynę rozpuścić według przepisu na opakowaniu.
4. Serek mascarpone utrzeć z cukrem, następnie dodać śmietanę i nalewkę malinową. Wymieszać.
5. Żelatynę przygotowaną wcześniej (zimną) pomału dodawać do masy, połowę czekolady zetrzeć na tarce i wsypać do kremu.
6. Następnie masę wlać do tortownicy na biszkoptowy spód.
7. Wstawić do lodówki na 3 godz.
8. Pozostałą czekoladę zetrzeć na duże wiórki, ułożyć na kremie i udekorować malinami, smacznego

---

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