



# Tort z mascarpone

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

## Składniki:

### biskopt

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1.25 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### masa

- serek mascarpone - 50 dekagramów
- jogurt naturalny - 3 sztuki
- gorzka czekolada 70% - 20 dekagramów
- cukier puder - 1 łyżka
- maliny świeże lub mrożone - 50 gramów
- konfitura malinowo-jeżynowa - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Docisnąć ostatnim krążkiem. Udekorować masą i malinami.
2. Nałożyć kolejny krążek biskopta, maliny, masę.
3. Konfiturę podgrzać. Biskopt posmarować konfiturą, a następnie rozsmarować 1/3 masy.
4. Serek, jogurt i cukier ubić. Do masy wlewać rozpuszczoną czekoladę.
5. Czekoladę roztopić w kąpielii wodnej-ostudzić.
6. Biskopt upiec, po wystudzeniu przekroić na 3 blaty.

---

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)