




Piankowy torcik z borówkami i serkiem mascarpone

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

Biskopt: -	serek mascarpone - 30 dag
jajka duże - 4 szt.	śmietana kremowa - 1 szklanka
cukier - 4 łyżka	cukier puder - 1 łyżka
mąka tortowa - 3 łyżka	sok z cytryny - 1 łyżeczka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka	cukier - 2 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżka	galaretka z owoców leśnych - 1 opakowanie
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka	borówki amerykańskie - 20 dag
Krem mascarpone: -	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodają po łyżce cukru i cukier waniliowy. Następnie stopniowo dodawać po 1 żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną, połączyć z masą jajeczną, delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 22 cm i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec około 15-20 minut.

KROK 2: Borówki zagotować z cukrem, dodać sok z cytryny. Wsypać galaretkę, wymieszać, przetrzeć przez sito, schłodzić.

KROK 3: Zimną śmietanę i serek włożyć do miski, dodać cukier puder. Całość miksować aż składniki się połączą, zaczynając od najniższych obrotów.

KROK 4: Jedną czwartą białego kremu odłożyć w chłodne miejsce, a resztę połączyć z większą połową tężejącego musu.

KROK 5: Zimny biskopt przekroić wzdłuż na

2 blaty. Na jeden wyłożyć krem borówkowy i przykryć drugim blatem.

KROK 6: Na wierzch wyłożyć pozostały biały krem, ozdobić resztą odłożonego musu i dowolnymi owocami. Torcik przed podaniem schłodzić w lodówce.