# Kakaowy torcik z serkiem mascarpone

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

180 min | średni | 1 porcja

## Składniki:

Ciasto: -
masło - 15 dag
mleko - 4 łyżka
kakao - 2 łyżka
cukier - 15 dag
jajka - 3 szt.
żółtka - 2 szt.
mąka tortowa - 25 dag
proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
Masa serowa: -
serek mascarpone - 1/2 kg
śmietana gęsta - 1 szklanka
cukier puder - 15 dag
sok z cytryny - 3 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżka
aromat cytrynowy - do smaku
żelatyna spożywcza - 7 łyżeczka
Pozostałe składniki: -
bułka tarta - trochę
masło - trochę
płatki migdałowe - trochę

## Dodatkowe info:

Ciasto kakaowe z serkiem mascarpone jest bardzo smaczne i łatwe do zrobienia. Masę serową można przygotować z serka homogenizowanego.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Masło włożyć do garnka i rozpuścić. Dodać kakao, cukier i mleko, gotować 3-4 minuty, ostudzić.

*KROK 2:* Następnie dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, cukier z wanilią i sztywno ubitą pianę z białek, wymieszać.

*KROK 3:* Ciasto przełożyć do posmarowanej masłem i posypanej bułką tartą tortownicy o średnicy 22 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do suchego patyczka około 35 minut. Ostudzić, przekroić wzdłuż na 2 krążki.

*KROK 4:* Masa serowa: Żelatynę wymieszać

z odrobiną zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać. Serek mascarpone zmiksować ze śmietaną i cukrem pudrem. Doprawić do smaku aromatem i sokiem z cytryny, połączyć z płynną żelatyną.

*KROK 5:* Połowę masy serowej wyłożyć na 1 krążek ciasta, przykryć drugim, wyłożyć resztę sera, wyrównać.

*KROK 6:* Po wierzchu można posypać odrobiną pokruszonego ciasta i płatkami kokosowymi lub ozdobić według uznania. Torcik włożyć do lodówki, pozostawić do stężenia.