Torcik z serem i kremem mascarpone

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Masa serowa -
ser biały - 0,5 kg
jajka - 3 szt.
cukier puder - 15 dag
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
budyń śmietankowy - 1 opakowanie
kasza manna - 1 łyżka
olej - 50 ml
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
aromat pomarańczowy - do smaku
sól - szczypta

Krem mascarpone -
śmietanka kremówka - 150 ml
serek mascarpone - 20 dag
galaretka cytrynowa - 1 szt.
Pozostałe składniki -
mandarynki - 3-4 szt.
galaretka różowa - 2 szt.
biszkopty okrągłe - 15-17 szt.
masło - 1 łyżka
bułka tarta - trochę

Dodatkowe info:

Sernik na biszkoptach z kremem mascarpone i galaretką to pyszne ciasto, które jest bardzo łatwe do zrobienia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masa serowa
Żółtka oddzielić od białek. Żółtka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć dodając stopniowo ser i olej. Pod koniec wsypać budyń i kaszę mannę, zmiksować. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z serem, dodać skórką pomarańczową i aromat, delikatnie wymieszać.

KROK 2: Dno tortownicy o średnicy 22 cm wyłożyć pergaminem. Dno i boki posmarować masłem, oprószyć bułką tartą, ułożyć biszkopty, wylać masę serową, wyrównać.

KROK 3: Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 40 minut.

KROK 4: Galaretkę cytrynową rozpuścić w 150 ml wrzącej wody, ostudzić.
Zimą śmietanę ubić na sztywną pianę, dodając stopniowo serek mascarpone i płynną galaretkę i od razu wyłożyć na zimny sernik, schłodzić.

KROK 5: Galaretki malinowe rozpuścić w 3,5 szklanki wrzątku, odłożyć do stężenia. Na krem ułożyć cząsteczki mandarynek, zalać lekko tężejącą galaretką, odłożyć do lodówki, schłodzić.