

Tort porzeczkowy z mascarpone.



Autor: **Docherro**

Przepisów: **861** Ocena: **18059**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- serek mascarpone 750ml
- Cukier puder 3 łyżki
- śmietanka 30% 500ml
- skórka z cytryny + sok
- biszkopty podłużne 2,5 paczki po 150g
- porzeczki czerwone 80dkg
- Borówki amerykańskie 10dkg
- winogrona do dekoracji
- śmietan-fix

Sposób przygotowania:

- 1 Na spód tortownicy 25/25cm wyłożonej folią aluminiową poukładać warstwę biszkoptów.

Śmietankę ubić z cukrem pudrem ,oraz śmietan-fixem.

Do serka dać sok z cytryny ,oraz startą skórkę.

Dodać śmietankę i zmiksować.

Wrzucić porzeczki,delikatnie wymieszać.

Krem podzielić na 3 części.Kłaść na warstwy biszkoptów i równo rozsmarować.



- ② Wierzch udekorować porzeczkami, winogronami i borówkami. Dać do lodówki na kilka godzin.



- ③ Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: