

# Tort z marcepanem



Autor: **Swiat\_Kobiety**  
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- 6 jajek
- 1 i 1/4 szkl. cukru
- dżem
- 1 i 3/4 szkl. mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1/2 łyżeczki prosz. do piecz
- 10 dag białej czekolady
- masło
- 75 dag mascarpone
- 4 pomarańcze
- 30 dag marcepanu

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubij. Dalej ubijając, dodawaj cukier i żółtka. Wsyp obie mąki z proszkiem do pieczenia. Ciasto wymieszaj delikatnie. Przełóż do tortownicy. Piecz w temp. 190 st. do tzw. suchego patyczka.
- 2 Czekoladę połam, rozpuść w gorącej kąpeli wodnej, ostudź. Mascarpone zmiksuj z rozpuszczoną czekoladą. Dodaj 5 dag miękkiego masła. Dalej miksuj, aż powstanie gładki krem. 3/4 porcji odłóż do lodówki.
- 3 Pomarańcze sparz. Z dwóch otrzyj skórkę, wyciśnij sok. Pozostałe obierz, podziel na cząstki. Usuń białe skórki, fileciki rozdrobnij. Dodaj do 1/4 porcji kremu razem z otartą skórką. Raz jeszcze całość zmiksuj.
- 4 Biskopt przekrój na 3 blaty (2 cienkie, 1 gruby), skrop sokiem z pomarańczy. Cienkie blaty przełóż kremem pomarańczowym. Potem nałóż część jasnego kremu. Ostatni blat posmaruj dżemem oraz resztą kremu. Marcepan rozwałkuj. Wytnij duże koło. Obłóż tort. Z pozostałej masy zrób ozdoby.
- 5 czas ok. 50 min; porcja – 390 kcal, cena 2,70 zł

Źródło: Świat kobiety

## Twoje notatki do przepisu: