

# Malinová mascarpone torta



Všetko spolu vyšľaháme do hustého nadýchaného krému a dáme vychladieť.

Hotový korpus prerežeme na dve, prípadne tri časti. Každú z nich polejeme šťavou z malín, aby bola torta vláčna a plná malinovej chuti. Potom korpus potrieme hotovým malinovým krémom a naň kladieme maliny. Čím viac tým lepšie. Zvyšným krémom obtiahneme celú tortičku a už zdobíme podľa chuti a nálady. Malinami, čokoládou, levanduľou, alebo čímkoľvek prírodným. Tortu je ideálne nechať aspoň zopár hodín odležať v chladničke, aby sa všetky chute spojili.

## NA TORTU S PRIEMEROM 21 CM POTREBUJEME:

- 4 vajcia
- 100g krupicového cukru
- 120g hladkej múky
- lyžičku prášku do pečiva
- lyžicu vriacej vody
- lyžicu oleja (kokosový, z vlašských orechov)
- štipku soli

Bielka vyšľaháme s cukrom, potom jemne pridáme žltka premiešané s vodou, olejom a soľou. Keď sa hmota spojí pridáme múku premiešanú s práškom do pečiva. Hotové cesto nalejeme do tortovej formy vystlanej papierom na pečenie, prípadne vymastenej. Pečieme na 150 stupňov podľa potreby, cca 30 minút.

## KRÉM:

- 2 mascarpone
- 1/2 nízkoúčného jemného tvarohu
- 1/2 smotany na šľahanie
- práškový cukor podľa chuti
- dve lyžice mrazených malín