

# Czarny tort z kremem i malinami

Kakaowe ciasto z kremem śmietankowym i mascarpone

16 porcji



średnie

up to 40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

260 g mąki  
400 g cukru  
40 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera  
40 g Czarnego Kakao Intense Dr. Oetkera  
2 łyżeczki Sody oczyszczonej Dr. Oetkera  
1 płaska łyżeczka soli  
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera  
2 szt. jajek  
200 ml maślanki  
200 ml oleju  
200 ml wody

### Krem:

500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonego)  
250 g serka mascarpone  
3 łyżki cukru pudru  
250 g malin

## 1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 160°C . [Tortownicę o śr. 26 cm](#) wyłóż papierem do pieczenia. Wszystkie suche składniki wymieszaj w misie. Następnie dodaj jajka, maślankę i olej, dokładnie wymieszaj. Dodaj wodę i wymieszaj na jednolitą masę.

## 2 Pieczenie:

Połowę masy przelej do formy i wstaw do piekarnika. Po upieczeniu pierwszego blatu, upiecz drugi z pozostałej porcji ciasta.

**Piekarnik gazowy: 160 °C**

**Piekarnik elektryczny: 160 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzanym. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzanym.**

**Czas pieczenia: o 45 min.**

Odstaw do wystudzenia.



③ Krem:

Schłodzoną śmietankę ubij razem z mascarpone i cukrem pudrem na puszysty krem. 2/3 kremu wyłóż na pierwszy blat, do kremu dodaj 1/3 malin, przykryj drugim blatem ciasta. Wierzch posmaruj pozostałą częścią kremu, boki ciasta i wierzch udekoruj malinami.

recipe.tip.from.the..

- Do ubitej śmietany z mascarpone możesz dodać 30 g posiekanej czekolady gorzkiej 64%.

