


# Lekki torcik owocowy na pełnoziarnistym biszkopcie

Biszkopt z budyniem śmietankowym, masą śmietanową z mascarpone oraz owocami

12 porcji

   średni

 40 Min.



## Składniki:

### Biszkopt:

4 szt. jajek  
80 g mąki pszennej pełnoziarnistej typ 1850  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
1 opak. Budyniu smak śmietankowy Dr. Oetkera  
60 g cukru

### Masa:

500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)  
2 łyżki cukru pudru  
250 g serka mascarpone

### Do dekoracji:

50 g jagód  
50 g malin  
50 g jeżyn  
1 łyżeczka cukru pudru  
4 - 6 listków mięty

## 1 Sposób przygotowania:

Dno tortownicy o śr. 22 cm wyłóż papierem do pieczenia. Białka oddziel od żółtek. Suche składniki przesiej do miski i wymieszaj. Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec dodawaj stopniowo cukier. Miksuj przez ok. 1 minutę, po czym kolejno dodawaj żółtka. Na koniec wmieszaj delikatnie przy pomocy różgi wymieszane wcześniej suche składniki.

## 2 Pieczenie:

Biszkopt wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 45 min.**

Po upieczeniu odstaw do wystudzenia.



3 Masa:

Wystudzony biszkopt przekrój na 3 części. Schłodzoną śmietankę ubij mikserem z cukrem pudrem. Następnie dodaj serek mascarpone i miksuj do połączenia się składników i uzyskania kremowej konsystencji.

4 Dekorowanie:

Biszkopt przełóż kremem, udekoruj owocami. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem i udekoruj listkami mięty.

