

Torcik z malinami

Malinowy torcik z mascarpone i śmietanką bez pieczenia

12 porcji



łatwy

60 Min.



Składniki:

Spód:

150 g herbatników
100 g masła (rozpuszczonego)
1 łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

Galaretka:

500 ml wody
1 opak. Galaretki o smaku malinowym Dr. Oetkera

Masa:

2 szt. jajek
100 g cukru pudru
250 g serka mascarpone
1 opak. Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
250 ml śmietanki 36% tł. (schłodzonej)
750 g malin

1 Sposób przygotowania:

Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Herbatniki pokrusz w malakserze, dodaj łyżkę kakao, wymieszaj. Masło rozpuść i wymieszaj dokładnie z pokruszonymi herbatnikami. Ciasteczkową masę przełóż na dno tortownicy i wyrównaj. Odstaw do lodówki na czas przygotowania masy torciku.

2 Galaretka:

Galaretkę malinową rozpuść w 500 ml wrzącej wody i odstaw do wystudzenia.

3 Masa:

Jajka z cukrem pudrem ubijaj na parze przez co najmniej 10 minut na puszystą masę. W osobnej misce zmiksuj serek mascarpone, dodając do niego stopniowo masę jajeczną, do otrzymania gładkiej, jednolitej konsystencji. Żelatynę namocz w zimnej wodzie przez 5 minut. W tym czasie śmietankę ubij na sztywno. Namoczoną żelatynę odsącz z wody, podgrzej do rozpuszczenia w rondelku (nie gotuj!) i energicznie wymieszaj z masą jajeczno – serową. Ubitą śmietankę delikatnie wmieszaj w uprzednio przygotowaną masę.



- 4 Na przygotowany wcześniej spód wylej 1/3 masy, poukładaj na dno część malin, wlej kolejną 1/3 część masy i ponownie poukładaj maliny. Całość zalej pozostałą częścią masy. Na wierzchu ułóż ciasto maliny i odstaw do lodówki na ok. 30 minut.
- 5 Tężejącą galaretką polej maliny i odstaw do lodówki do całkowitego stężenia na ok. 1 godzinę.

