



Съставки за 8 Порции

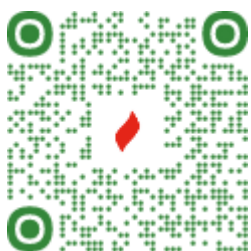
♦ = Kotányi Produkte

За блатовете

180 g	Брашно
200 g	Захар, кафява или бяла
100 g	Масло, много меко
200 g	Кисело мляко
3 бр.	Яйца
1 ч.л.	Бакпулвер
½ ч.л.	Сода бикарбонат
⅓ ч.л.	♦ Морска сол
100 g	Баденово брашно
200 g	Черешки, без костилки

За крема

500 g	Маскарпоне
20 ml	Течна сметана (30% масленост)
50 g	Пудра захар
1 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар
	Черешки за украса



Черешова торта с бадеми и маскарпоне крем

⌚ 60—70 Минути



Подготовка

- 1 Намазнете две форми за торта с диаметър 18 см и покрийте дъната им с кръгове от хартия за печене. Загрейте фурната на 180°C.
- 2 В средна купа смесете брашното, бакпулвера, содата и солта. Разбъркайте много добре.
- 3 В друга купа смесете черешите с баденовото брашно и разбъркайте добре.
- 4 В голяма купа разбийте с миксер маслото със захарта за около 1-2 минути, докато стане на крем. Добавете яйцата и разбийте отново за няколко минути, докато сместа се съгъсти.

СЪВЕТ: Яйцата и киселото мляко задължително трябва да са престояли поне 30 минути на стайна температура, за да не втвърдят маслото при разбиването.

- 5 Постепенно добавяйте от сухата смес. Разбърквайте леко с гумена шпатула, докато се поеме. Редувайте с киселото мляко, което също добавяйте на порции.
- 6 Накрая добавете черешите с баденовото брашно. Разбърквайте леко с шпатулата, докато се поемат.

СЪВЕТ: Черешите можете да оставите на половинки, както направих аз, или да ги нарежете по-ситно, за да не тежат много и да не падат всичките на дъното на тавата при печене.

- 7 Изсипете сместа в двете подготвени форми. Печете около 40 минути или докато клечка, забодена в центъра, излезе суха, а отгоре блатовете са златистокафяви.
- 8 Оставете блатовете да се охладят до стайна температура, преди да сглобявате тортата.
- 9 За да приготвите крема, в голяма купа разбийте маскарпонето с пудра захарта и ваниловата захар за около минута.
- 10 В друга купа разбийте студената сметана докато стане мека и пухкава. С помощта на гумена шпатула съединете двете смеси.
- 11 Съединете двата блата върху чиния за сервиране с 1/3 от крема. Останалия крем намажете отгоре и отстрани.
- 12 С отделения бял крем направете розички с шприц върху тортата. Между тях наредете черешки.



- 13 Съхранявайте тортата 2-3 дни в хладилника, покрита със свежо фолио.