



Торта с ягоди и крем от маскарпоне

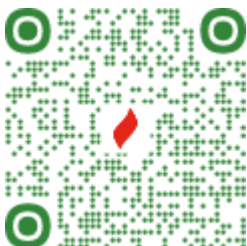
⌚ 60—75 Минути 

Подготовка

Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

5 бр.	Яйца
100 g	Кристална захар
30 g	Царевично нишесте
1 ч.л.	Бакпулвер
90 g	Брашно
300 g	Маскарпоне
1 с.л.	Мед
2 бр.	♦ Карамфил, цял
1 бр.	♦ Бахар на зърна
2 ч.ч.	Пресни ягоди



- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Започнете приготвянето на тестото като отделите белтъците от жълтъците. Разбийте белтъците до гъста пяна и разбъркайте със 75 g кристална захар. Разбийте жълтъците с останалата захар, докато получите кремообразна консистенция. Добавете брашното, нишестето и бакпулвера към жълтъците. Разбъркайте хубаво и изсипете внимателно белтъците със сгъващи движения.
- 2 Изсипете тестото в по-дълга тавичка, покрита с хартия за печене и опечете за 15 минути. Тествайте с клечка за зъби дали е готово.
- 3 Докато се пече тестото пригответе крема. Стрийте карамфила и бахара в хаванче. Овкусете маскарпонето с подправките и меда. Измийте ягодите, нарежете ги на тънки филийки и ги оставете настрана.
- 4 Оставете тестото да се охлади. След това го нарежете наполовина по широчина и отрежете около краищата, ако е необходимо.
- 5 Намажете едната половина на кекса с крема и покрийте с ягоди. Поставете другата половина отгоре и повторете.
- 6 Оставете тортата да се охлади за поне един час и се насладете.